Mahmut Selim GÜRSEL

1991

ÇORUM

SANAL KİTAPLAR

2024

ISBN978-975-95580-8-6 (Tk)
ISBN978-975-95580-9-3 (1.c)

ÇORUM'DAN YEMEKLER Cilt 1

KAYNAK ESERLER: 26

ÇORUM'DAN YEMEKLER

Selma GÜRSEL

1.CİLT

ALFABETİK DİZİN

A-F harfleri arası

Mahmut Selim GÜRSEL

2024

KAYNAK ESERLER: 27

ÇORUM'DAN YEMEKLER

SELMA GÜRSEL

1. CİLT

ALFABETİK DİZİN

A-F HARFLERİ ARASI

Mahmut Selim GÜRSEL

2024

ISBN978-975-95580-8-6 (Tk)
ISBN978-975-95580-9-3 (1.c)

TAKDİM

Bir kitabın doğması, o kitabı yazmaya kalkan kişinin amacına ve bilgi birikimine göre değerlendirilmesi uygun olarak görülmelidir.

Elinizde bulunan bu çalışmanın sizlere ulaşması için günlerini veren bu çabası için şükranlarımı sunarken, bu çalışmada da benim ufacık bir katkımın da bulunması beni bahtiyar etmiştir.

Bu çalışma ile sizlerde bazı bilgileri edinmiş ve faydalanmış olarak uzun yılların birikimlerinden aydınlanacağınızı göreceksiniz.

Bilgi; yazılmadıkça kaybolmaya açık birikimlerdir. Her insan bir kitaptır; onu okumamız gereklidir.

Tanımadığımız ve anlamadığımız kişiler hakkında nasıl kararlar veremezsek; bir çalışmayı da incelemeden, okumadan karar veremeyiz.

Mahmut Selim GÜRSEL

Selma GÜRSEL

1954 tarihinde Çorum'da doğdum. Babamın adı Mustafa Kurşuncu, annemin adı ise Memnune Kurşuncu idi. Ben ailenin 2.çocuğuyum. Annem17 çocuk içinde bizim yaşamamızdan dolayı el bebek, gül bebek büyüttü. İlkokulu Çorum eski ismi Yirmi Yedi Mayıs İlkokulunda 1966 tarihinde bitirdim.

16 16ylül 1973 tarihide Mahmut Selim Gürsel ile evlendim. Ankara'ya gelin gittim. Okumayı çok seviyordum. Bol bol kitap okur, kendi kendimi yetiştirmeye çalışırdım. Beyimin tayini nedeni ile 6 sene sonra doğmuş olduğum şehre geri geldik.

1994 tarihinde beyim emekli olunca beraberce 1995 tarihinde Hacca gittik.

1996 tarihinde eşim "1997 ÇORUM" adlı çalışması için benden geleneksel yemeklerimizi yazmamı istedi. Bende anneme ve diğer büyüklerime

danışarak ismi geçen kitapta Çorum'a ait yemekleri derledim. Ayrıca kap kacak, giyim ve kuşam bölümüne eşime yardım ettim. Yemek bölümü aceleye geldiği için ölçülerini yazmaya fırsat bulamadıysan da beyimin terfikiyle "ÇORUMLU 2000 Aylık Kültür Sanat ve Edebiyat Dergisi"nde aylık olarak o yemekleri ölçülü olmak üzere yayınlıyorum.

1998 tarihinde beyim Gürsel Yayınevini açtı. Ona elimden gelen manevi destekte bulundum. Halen derginin çıkması için elimden gelen desteği vermeye çalışıyorum. 2001 yılında eşimin "Çorumlu Teke Tek 1. ve 2. El Reklam ve Tanıtım Gazetesi"nin çıkması için yardımda bulunuyorum.

2005 1 Ocak tarihinde ÇORUM YEMEKLERİ isimli kitabım yayınlandı. ÇORUMLU 2000 Dergisinde yemek tarifleri yazıyorum. Yayınevimizin basılmış ve sanal yayınlanmış dergilerinde yazıları bulunmaktadır.

Mahmut Selim GÜRSEL

1947 tarihinde babamın subay olarak bulunduğu Erzurum'da bir at arabasında doğum evine giderken doğmuşum. Babam Eminsu Ali Rıza Gürsel, annem ise Fahriye hanımefendi idi.

İlkokula İskenderun'da başladım. Ankara' da bitirdim. Ankara Yenimahalle Ortaokulunun birinci sömestrsinde babamın emekli olmasından dolayı 1960 yılında Çorum'a gelince Atatürk Ortaokuluna devam ettim. Babamın "oku da oğlum ceketimi satar seni okuturum" diyerek bana yaptığı nasihatleri ters tepki yaptı, okumuyorum diyerek okulu birinci sınıfta bıraktım. Marangoz çırağı olarak Azmi Başar ustanın yanına girdim. Askere gidene kadar ustanın yanında çalıştım.

1967 tarihin de askerlik dönüşü, Ankara Emniyet Müdürlüğüne teknisyen olarak göreve başladım.

Ortaokulu dışarıdan 2 yılda bitirdim 1972 tarihinde

Polis Memuru olarak Ankara'da çeşitli şubeler ve karakollarda çalıştım. 16 Eylül 1973 tarihinde Selma (Kurşuncu) Hanımefendi ile evlendim.

1978 yılında ayında naklen Çorum İl Halk Kütüphanesine Memur olarak geçtim.

Dışarıdan Çorum Ticaret Lisesini iki yılda bitirdim. Kendi kendime Osmanlıcayı öğrenmeye uğraştım, Hat sanatı ile biraz ilgilendim 150 ye yakın Ser levham var, Çorum Güzel Sanatlar Galerisinde

ve Kütüphane salonlarında bu levhaları sergiledim.

03. 08. 1988 tarihinde İl Halk Kütüphanesi Müdür yardımcılığına atandım.

1990 tarihinde kütüphanelerdeki kitapların tasnifi ile ilgili 10 yıllık bir araştırmamı "Alfabetik Onlu Tasnif Fihristi (Dewey) "kitap haline getirip Kültür Bakanlığına sundum. Kitabımdan Türkiye'deki bütün kütüphanelere dağıtılmak üzere 1000 adet satın aldılar.

1993 yılında Türkiye'deki bütün kütüphanelerde bulunan " El Yazması" kitapların Ankara Milli Kütüphanesine

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

toplanma kararı veren Kültür Bakanlığına karşı Çorumlu hemşerilerimi haber dar ettim, mahalli radyodan ve gazeteler ile parti il Başkanlarını ile Millet Vekilimiz Adnan Türkoğlu ve Belediye Başkanımız rahmetli Turan Kılıççıolu' nun destekleri ile el yazma kitaplarımızın Çorum' da kalmasını sağladım!

Açık öğretim için üniversite sınavlarına girip kazandım. İkinci sınıfta iken 25 Nisan 1994 tarihinde Tatvan Bitlis'e Müdür olarak tayinim çıktı, tayin edildiğim yere gitmeyerek emekliliğimi istedim. İlkokul sıralarında okuyarak pilot olmanın düşlerini kurardım. Bu hayalim gerçekleşmedi. Şu anda emekli memurum.

Marangozluk, oymacılık, Polis Memurluğu, Memurluk ve idarecilik yaptım. Her çalıştığım meslekte çeşitli önemli olaylar oldu ise de son çalıştığım kurumda bence; en önemli bir hatıramı anlatmak istiyorum: Kütüphanedeki çalışmalarım ve " El Yazması Kitaplar"ın Çorum'da kalması için verdiğim çabalar neticesinde Bitlis Tatvan’a tayin edilme olayım beni çok yıktı. Fakat bu üzüntümün boş olduğunu zamanla gördüm. Rabb’imin izni ile Hacca gitmek nasip oldu, iki kitap daha yayımladım ve elinizde bulunan bu derginin

çıkmasına vesile oldum. Mesleklerin insanlara sağladığı maddi avantaj olarak, evinizi geçindirecek, namerde muhtaç etmeyecek avantajından başka, manevi olarak; izin yaptığınız işlerle ilgili karşılaştığınız problemleri değerlendirirseniz avantajların neler olabileceğini hayat okulundan öğrenmiş oldum.

Yazı yazmaya beni kimse teşvik etmedi Kütüphane için hazırladığım kitap beni yazmaya teşvik etti. Yazılarım mahalli basında yayımlandı. Yazılarımdan dolayı bir ödül almadım; fakat kitapları ve bu dergi benim için en büyük ödüldür.

İdealim: Çorum'a tam teşekküllü bilgisayar ortamında bir kütüphane kazandırmaktır. Bu idealim yüzünden tayinim çıktı. Yayımlanmış dört çalışmam bulunmaktadır. Bunlar:

" Alfabetik Onlu Tasnif Fihristi (Dewey) ",

"Çorum'da Yatan Meşhur Yatırlar", Bakanlığa sunulmuş; "Alfabetik Türk ve Yabancı ÇORUMLU 2000 YAZARLARI Fihristi" ve "Ne Nerede Başlıklı Arama Fihristi" basım için hazır beklemektedir. Yazılarım daha çok araştırma dalı ile makale türüdür.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Tiyatro çalışmalarım, şiir ve hikâye denemelerim bulunmaktadır.

Benim okuyucularıma diyeceklerim şudur ki. Doğru bildiğiniz konuları savunun. Bu savunmanız size belki tepkiler getirecektir. Bu tepkileri inceleyerek doğru olup olmadığını araştırın.

https://gurselyayin.com **corumlu2000@gmail.com**

DİKKAT! BU BİLGİ TELİF ESERİDİR!
Hukuka, Yasalara, Telif ve Kişilik Haklarına saygılı olmayı amaç edilmiştir!
Gizlilik şartları, Telif Hakkı Mahmut Selim GÜRSEL adına tüm hakları saklıdır. Hazırlayan Mahmut Selim GÜRSEL yazışma adresi corumlu2000@gmail.com
BİLGİ PAYLAŞILDIKÇA KIYMETİ ARTAR!

ALAFABETİK DİZİN

Taktim
Selma GÜRSEL
Mahmut Selim GÜRSEL
AK PEKMEZ YAPIMI
AŞ ÇATAL
AŞ BULGUR
AŞ DÜĞÜL
AŞ HAMUR
AŞ HAMUR YUMURTALI
AŞ HELLE AŞI (UN HELLESİ)
AŞ KATIK (SÜZME YOĞURT)
AŞ KAYPAK
AŞ SÜTLÜ
AŞ TARHANA ÇORBASI
AŞ TATAR
AŞ YARMA
AŞURE
AYVA KOMPOSTOSU
BAL BAŞI PEKMEZ YAPIMI
BAKLA ZEYTİNYAĞLI
BAKLAVA GÜL BURMA ÇORUM BAKLAVASI
BAKLAVA HAS ÇORUM BAKLAVASI

BAKLAVA SIKMA ÇORUM BAKLAVASI
BALKABAĞI YEMEĞİ
BAMYA TAZE
BARBUNYA FASULYESİ HAVUÇLU
BAYRAM YEMEĞİ ÇORUM BEŞLİSİ
BEZELYE YEMEĞİ
BİBER DOLMASI
BİBER DOLMASI KURU
BONFİLE FIRINDA
BORHANI YUMURTALI- MANTARLI-
BÖREK SİGARA
BÖREK SU
BÖREK YANMAZ TAVA
BÖREK YUFKA TEPSİ
BÖREK YUFKA GÜL BURMA
BROKOLİ SALATASI
BULGUR (HEDİK)
BULGUR AŞI
BULGUR PİLAVI DOMATESLİ YEŞİL BİBERLİ
BULGUR PİLAVI LAHANA ÇIRPMASI
BULGUR PİLAVI MERCİMEKLİ
BULGUR PİLAVI SALÇALI
BULGURLU PATATES KÖFTESİ

[BULGUR PİLAVI SALÇALI]
[BUMBAR]
[BURMA TEL KADAYIF]
[CA İSKİLİP TORBA PİLAVI]
[CACIK SALATALIK]
[CACIK SEMİZOTU]
[CILBIR]
[CIZLAK]
[CİĞER KAVURMAMASI]
[CİĞER KAVURMA TAVUK]
[ÇATAL AŞI]
[ÇIRPMA BULGUR PİLAVI LAHANA]
[ÇİLEK REÇELİ]
[ÇORBA BULGUR AŞI]
[ÇORBA DOMATES]
[ÇORBA HAMUR AŞI]
[ÇORBA HAMUR AŞI YUMURTALI]
[ÇORBA HELLE AŞI (UN HELLESİ)]
[ÇORBA İŞKEMBE]
[ÇORBA KATIK (SÜZME YOĞURT)]
[ÇORBA KIRMIZI MERCİMEK]
[ÇORBA ŞEHRİYE]
[ÇORBA TARHANA (AŞI)]

[ÇORBA YARMA AŞI]
[ÇOBAN SALATASI]
[ÇÖREK HAŞHAŞLI]
[ÇÖREK KAŞARLI]
[ÇÖREK PATATESLİ]
[ÇÖREK TEPSİ]
[CORUM BAKLAVASI GÜL BURMA]
[ÇORUM BAKLAVASI HAS]
[ÇORUM BAKLAVASI SIKMA]
[ÇORUM MANTISI]
[ÇORUM SİMİDİ]
[ÇORUM TURŞUSU]
[DİKİ KUŞBAŞI KAVURMA (ETLİK ÜRÜNLERİ]
[DOLMA BİBER]
[DOLMA BİBER KURU]
[DOLMA LAHANA]
[DOMATES ÇORBASI]
[DOMATES SALATASI]
[DOMATES YEMEĞİ]
[DOMATES YEŞİL YEMEĞİ]
[DOMATESLİ YEŞİL BİBERLİ BULGUR PİLEVI]
[KABAK DOLMASI]
[DÜĞÜL AŞI]

DÜRÜM
EKMEK BAKLAVASI (UNUTMA BENİ-ZÜĞÜRT BAKLAVASI)
EKMEK KADAYIFI
EKMEK KIZARTMASI
EKMEK MANTISI
EKŞİ PEKMEZ YAPIMI
ERİŞTE
ET YEMEĞİ HAŞLAMA (YAHNİ)
ET YEMEĞİ KABURGA HAŞLAMA
ETLİ YAPRAK SARMASI ZALAMURA
ETLİK (TEKER KIYMA-DİKİ KUŞBAŞI KAVURMA-İLİŞKİR SUCUK)
EV YAPIMI KIYMALI PİDE
FASULYE KURU
FASULYE KURUPİYAZ
FASULYE YEŞİL YEMEĞİ
FASULYE YEŞİL KAVURMA
FIRINDA PALAMUT
FİNCAN KADAYIFI

PEKMEZ YAPIMI VE PEKMEZ ÜRÜNLERİ:

Sonbaharda bağ bozumundan sonra ilimizin geleneksel olarak bir zamanlar hemen hemen her evinde bağ kaynatma mecburiyeti vardı dersek tevatür etmiş sayılmayız. Kesilen bağ üzümleri, bağlara veya kasalara doldurulur, bazen de üzüm çiğnemeye mahsus olan bağ oluğu arabaya konularak kesilen üzümler içine konularak eve getirilirdi. Haymalığa konan oluk, içerisinde bulunan üzümler güzelce oluğa yayılır, üzümlerin üzerine gerektiği kadar pekmez toprağı serpilerek üzümler ayak ile çiğnenir, üzüm şırası çıkartılırdı. Çıkartılan sıra saç ayağı üzerinde bulunan çay kazanına boşaltılır, altına odun konularak ateşlenir ve üzüm şırası kestirilirdi. Kestirilen üzüm şırası pekmez yapmaya hazırlanmış olurdu. Şıra soğumaya bırakıldıktan sonra hangi cins pekmez ürünü yapılacaksa o işleme geçilirdi. Bu günlerde merkez ilçemizde maalesef üzüm yokluğundan ve yersizlikten pek bağ kaynatan kalmamış durumdadır.

Bazı bağ evlerinde tek tük te olsa bağ kaynatılmaktadır.

Olukta çiğnene üzüm bağ leğenine alınması

Çay Kazanında Üzüm Şırası kaynatma

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Bağ Leğeninde şıra savrularak pişirilmesi

AK PEKMEZ:

Ak pekmez yapımı için soğuk şıra bağ leğenine konulmadan önce ak pekmez terbiyesinin hazırlanması gerekir. Ak pekmez terbiyesi için 10 adet çiğ yumurtanın akı, bir miktar toz şeker, fındık büyüklüğünde limon tuzu bir kapta karıştırılarak hazırlanır. Soğuk şıra küre üzerinde bulunan bağ leğeninin içine doldurulur. Kürenin altındaki odun ateşi ile şıra kaynamaya başlayınca saplı ile bir yandan karıştırılır, bir yandan da şıranın üzerinde kaynarken meydana gelen köpükler alınarak taşırılmadan savrularak kaynatılır.

Şıra pekmez kıvamına gelince daha önce hazırladığımız terbiye kaynayan şıranın içerisine boşaltılır. Bir taşım kadar kaynatılan pekmez, saplılarla acele edilerek bağ leğeninin üzerinden banmaya alınır. Pekmez ateşin üzerinden acele ile alınmasının sebebi, bağ leğenin dibinde kalan pekmezin kürede yanan ateş tesiriyle yanmasını önlemek içindir. Yanık pekmez, yapılacak pekmezin tadını bozduğu gibi, hazırladığımız terbiyenin de görevini yapmasını önler. Meyane ile kaynattığımız bu pekmeze BAL BAŞI denilir. Bal başı

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

banmada el yakmayacak kadar soğuyunca el ile çarpılmaya başlanır. Bu pekmez çarpma sesleri günlerce Çorum’a mahsus tatlı bir ahenk içinde yapılırdı, dinlemeye doyum olmazdı. Çarpılan pekmez beyazlamaya başlayınca bir tenekeye veya çömleğe boşaltılır, bir oklava bu pekmezin içerisine konularak gelip gittikçe oklava ile pekmez yayılır. Pekmez çarpması büyük bir hüner istediği gibi büyük bir güç sarfı da gerektiren işti.

Hünerli Çorum hanımları ve kızları adeta pekmez çarparak birbirleri ile konuşurlardı. 1960 yıllarında ise biraz daha teknik olduğu düşünülen pekmez tahtası yapılmaya başlandı. Pekmez tahtası 12x20 ebadında ve 2 santim kalınlığında çam tahtasından yapılırdı. Bu tahtanın üzerinde sıralanmış on iki büyük delik bulunur, ortasında da bir metre uzunluğunda, iki buçuk santim çapında bir sap bulunurdu. Bu tahta sayesinde bal başı pekmez çarpılır ve beyazlaştırılırdı.

Ak Pekmez

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

BAL BAŞI PEKMEZ:

Bal başı pekmez terbiyesi için 10 adet çiğ yumurtanın akı, bir miktar toz şeker, fındık büyüklüğünde limon tuzu bir kapta karıştırılarak hazırlanır. Soğuk şıra küre üzerinde bulunan bağ leğeninin içine doldurulur.

Kürenin altındaki odun ateşi ile şıra kaynamaya başlayınca saplı ile bir yandan karıştırılır, bir yandan da şıranın üzerinde kaynarken meydana gelen köpükler alınarak taşırılmadan savrularak kaynatılır. Şıra pekmez kıvamına gelince daha önce hazırladığımız terbiye kaynayan şıranın içerisine boşaltılır.

Bir taşım kadar kaynatılan pekmez, saplılarla acele edilerek bağ leğeninin üzerinden banmaya alınır. Pekmez ateşin üzerinden acele ile alınmasının sebebi, bağ leğenin dibinde kalan pekmezin kürede yanan ateş tesiriyle yanmasını önlemek içindir. Yanık pekmez, yapılacak pekmezin tadını bozduğu gibi, hazırladığımız terbiyenin de görevini yapmasını önler. Bal başı pekmez daha çok ak pekmez yapılmak için hazırlanır. Bazen de aynen muhafaza edilir, yani beyaz pekmez yapılmadan da

tüketilir. Halk arasında bu pekmeze kara pekmez denilse de kara pekmezin şırası olukta ikinci defa çiğnenen üzüm şırasından yapılmasıdır.

Balbaşı Pekmez

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

EKŞİ PEKMEZ:

Üzüm, ekşi pekmez yapılması düşünülüyorsa; olukta çiğnenirken üzümün üzerine pekmez toprağı konulmadan çiğnenir. Üzümün şırası çay kazanında kestirildikten sonra soğutulur. Soğutulan şıra, tekrar meyanesi gelene kadar pişirilir. Pişirilen ekşi pekmez kaplara konulur. Kara pekmez daha çok içmek için kullanılır.

KARA PEKMEZ:

Olukta çiğnenen üzümden arta kalan posaya cibre denilir. Olukta şırası alınan üzümlerin cibreleri bir kapta alıkonulur bekletilir. Olukta çiğnenen üzümlerin bitirilince; biriktirilen bu cibreler oluğun konularak oluk içerisine yayılır. Bu cibrelerin üzerine birkaç kova su dökülerek bir gece olukta bekletilir. Ertesi sabah bu cibre iyice ayakla çiğnenerek oluktan süzülür. Alınan bu ikinci şıra aynen bal başı pekmez muamelesi yapılarak pişirilir. Bu ikinci şıradan yapılan pekmeze kara pekmez denilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

KÖME:

25-30 dizin köme için 40-50 santimlik iplere ceviz iğne ile dizilir. 7 saplı pestil hamuruna bakınız pestil, yarım kilo katık konularak karıştırılır. Bu karışım ince elekten geçirilerek 2 saplı bal başı pekmez ile 7 saplı su ocağa konularak kaynatılır. Kaynayan pekmezli suya hazırlanan pestil karışımı atılarak karıştırılarak pişirilir. Bir miktar sonra başka bir yerde kaynatılmış süt kaynatılan bu karışımın içine karıştırılır. Ocaktan alınan karışım dar ve derin bir kaba boşaltılır. İpe düzülmüş bulunan ceviz dizileri sırayla bu karışıma batırılarak çıkartılır. İpe dizili ceviz dizileri bu karışıma birkaç kere batırılarak cevizler bu karışımla iyice kaplanana kadar en az üç kere batırılır ve kurutulmak için asılır ve kurumaya bırakılır. Kuruyan dizilerin üzerine nişasta sürülerek nemsiz bir ortama kaldırılırlar.

Köme

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

KUŞBURNU PERVEDE:

Kuşburnu meyvesi güzelce yıkandıktan sonra banmada iyice pişirilir. Pişirilen kuşburnu meyvesi ilistirden geçirilerek kuşburnun tohumları alınır, kuşburnunun etli kısmı tekrar ince elekten geçirilir. Kara pekmezle kaynatılır. Son zamanlarda kara pekmez yerine kuşburnu şeker ile kaynatılmaktadır.

PESTİL:

1 saplı silme un,1 avuç nişasta bir leğene konularak su ile cızlak hamuru şeklinde karılır. Bu hamur ince elekten geçirilerek pekmezin kaynaması beklenir. 2 saplı bal başı pekmez ile 7 saplı su ocağa konularak kaynatılır. Tadına bakılır,tadı az gelmişse biraz pekmez daha konulur. Kaynayan pekmezli suya önce hazırlanmış karışım katılarak karıştırılarak pişirilir. Bir miktar sonra başka bir kapta kaynatılmış bir litre süt bu karışımının içine karıştırılır. Bir miktar kaynatılır. Hazırlanan bu pelte önceden yere serilmiş çarşafların üzerine saplı ile dökülür,oklağı ile düzeltilir. Çarşafta kuruyan pestilin üzerine nişasta el ile sürülür. Pestil çarşafı ikiye katlanır, pestilin çarşaftan kalması için ikiye katlanan çarşafın bir kısmı ıslatılır. Çarşaftan kandırılan pestile tekrar el ile nişasta sürülerek büyük bir tepsiye üst üste konulur, bir

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

miktar daha kurutulur. Kurutulan pestil bez torbalarda yenilecek güne kadar saklanır.

REÇELLER:

Bal başı pekmezin içerisinde gak edilen ayva bir taşım pişirilerek kavanozlara konulur. Ayrıyeten istenirse erik kurusu, vişne kurusu ile de ayrı ayrı yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

SİRKE:

Üzüm ezildikten sonra kalan posaya cibre denilir. Cibreler oluktan alımından bir kaç kova su ile ıslatılırlar. Bir gece olukta kalan cibreli su süzülür bir kaba alınır. Cibreler sağlam ve temiz bir çuvallara konularak yüksekçe bir yere asılır, altına konulan kaba şıralı su süzülür. Toplanan bu şıralı su çay kazanında bir taşımlık kaynatılarak sirke küpüne konulur. Bir önceki yılda yapılan sirkenin murtundan, bir miktar sirke ve sirke mayası konulur. Geçmiş yıldan kalan, bozulmaya yüz tutmuş pekmez, pekmez yapımında kazanların temizlenmesi sırasında biriktirilen pekmezli sularla beraber sulandırılarak, sirke küplerine paylaştırılır. Sirke küpleri sık sık kontrol edilir. Bazen konulan murt yeterli gelmezse şirke şaraba dönüşür. Şaraba dönüşen sirkenin içerisine bir miktar tuz atılınca bu karışım tekrar sirke olur. Ertesi bahar ayından sonra sirke kullanıma hazır olur.

HAMUR AŞI

MALZEMESİ: 1,5 bardak un, 1 Çay Bardağı Yeşil Mercimek,1 Su Bardak Kesilmiş Hamur (aş için),3 su bardak ,1 kaşık tereyağı,bir yemek kaşığı kuru nane,bir miktar kırmızı biber,1 bardak yoğurt,iki diş sarımsak.

1,5 Su bardağı un katıca yoğrulur. Hamur oklava ile üç milim kalınlığında açılır. Açılan hamurun arasına biraz un serpilerek oklavaya sarılarak bıçakla oklavanın üzerinden kesilir. Kesilen hamur altı milimetre kare şeklinde kesilerek bir tarafta kurutulmaya bırakılır. (Hamur daha önceden yapılan başka bir hamur işi zamanında da yapılmış olabilir,kurutularak saklanır, sonradan aş içinde kullanabilirsiniz)

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

HAMUR AŞI YUMURTALI

3 bardak un
3 yumurta
1 kaşık tereyağı
1 tatlı kaşığı kuru nane
Kırmızı biber
Tuz

3 bardak un bir miktar tuz ile soğuk su ile katıca yoğrulur,

Oklava ile 2 milim kalınlığında açılır. oklavaya açılan hamur üzerine hafif un serpilerek oklavaya sarılır üsten bıçak ile oklava hizasından hamur kesiler.

Açılan hamur 1 santim uzunluğunda kesilerek tekrar bir santim genişliğinde üçgen halinde kesilir.

Bir miktar hamur kurumaya bırakılır.

Tencereye bir litre su konularak kaynatılır.

Kaynatılan suya bir miktar tuz atılarak hamur içine atılarak pişirilir.

Pişen hamur süzgeçte süzülür ve bir soğuk su ile hamur aklı başına gelsin diye konulur.

2 su bardağı yoğurt bir kapta iki diş sarımsak

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

döverek karıştırılır ve pişmiş hamura katılır

Bir tavada iki veya üç yumurta tereyağı ile pişirilir Üzerine nane ve istenilirse pul biber dökülerek pişirdiğimiz hamuru içine konularak tencerede karıştırılır ve servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!](#)

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

SÜTLÜ AŞ

MALZEMESİ: 3-4 porsiyon- Su bardağı Çekilmiş Yarma ,4 su bardağı orta yağlı süt.

Yarma bir kapta yıkandıktan sonra bir tencerede dört bardak su ile pişirilir. Ayrı bir kapta 4 bardak süt kaynatılarak bekletilir. pişen yarmaların içerisine yarım tatlı kaşığı tuz atılır üzerine kaynatılan süt katılarak servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

UN HELLESİ ÇORBASI (UN KAVURMASI)

Malzemesi 3 kaşık un
Yarım yemek kaşığı salça
8 su bardağı su
1 kaşık tereyağı veya katı margarin
bir miktar tuz bir
miktar kırmızı pul biber

3 kaşık un alüminyum tencereye konularak doğrudan yağsız olarak kısık ateşte devamlı karıştırılarak un pembeleşene kadar kavrulur.

Kavrulan un dinlenmesi için bir kenara konur soğuyan un eleğe alınarak pürtüklermiş unların ayrılması için elenir kalan pürtüklü un kaşık arkası ile ezilerek tekrar elenir. Kavrulmuş un tencereye konulur bir kaba 8 soğuk su bardağı su ölçülü olarak konulur. Su azar azar konularak tencerenin içine konulmuş kavrulmuş un üzerine dökülerek iyice karıştırılarak cıvıltılır ve karışa karıştıra ölçülü su eklenir.

Tencere kısık ateşte devamlı karıştırılarak kaynatılana kadar karıştırılır. Karıştırılırken bir miktar tuz atılır. Devamlı karıştırılmadığı takdirde cıvık un topaklanır. Kaynayan çorba bir kenara alınır.

Bir tavada bir kaşık katı yağ konularak kızdırılır yarım kaşık salça yağda özenir üzerine istenildiği kadar pul biber katılı.

Tencereden servis için tabağa alınan çorba üzerine bu tavada bulunan karıştırılan kaşıkla dökülerek servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

KATIKLAŞ (SÜZME YOĞUR AŞI)

500 Gram Katık (Süzme Yoğurt)
Yarım Çay Bardağı Pirinç
3 Çorba Kuşağı Un
1 Adet Yumurta
1 Yemek Kaşığı Tereyağı veya margarin
1 Kaşık nane
Yarım Yemek kaşığı Salça
İstenildiği kadar acı veya tatlı pul biber.
5 bardak soğuk su

Pirinç ayıklanır ve yıkanarak tencereye konulur katık tencereye konulur, , üç yemek kaşığı un eklenir ve yumurta kırılarak çırpma teli veya kaşık ile iyice yavaş yavaş soğuk su konularak özenir.

Özenerek karışım ayrandan biraz koyu halde tencere ateşin üzerine konur.

Bu karışım devamlı karıştırmak kaynayana kadar devamlı karıştırılır karıştırılırken koyulaşır ise sıcak su ilave edilir. Çorba kaynadıktan sonra ateş kapatılır ve tenceredeki çorba 3-4 dakika daha karıştırılır ve istenildiği kadar tuz ilave edilir. Önce tuz konursa çorba kesilir. Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Yağ tavasında tereyağı veya margarin eritilir, üzerine salç okaradk karıştırılır, istenildiği kadar biber konulur ve nane ilave edilerek sos elde edilir. Kızgın halde çorbaya dökülerek hafifçe karıştırılır. Çorba sıcak olarak servis yapılır. İstemeyenler çorbaya pirinç koymadan da çorbayı yapabilirler.

Bu çorba Çorum'da düğünlerin beşli denilen başyemeğidir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

TARHANA AŞI ÇORBASI

MALZEMESİ: 2-3 porsiyon:1 su bardağı toz veya dökme tarhana, yarım su bardağı nohut, bir miktar tuz,1 yemek kaşığı tereyağı, bir yemek kaşığı kuru nane.

Tarhananın Yapılışı: Katık yada yoğurt un, yarma, baharat ile birlikte katıca yoğrulur. Ufak parçalara elle bölünerek temiz bir bezin üzerinde kurutulur. Bu karışım kış için sonbaharda yapılır, kış için saklanır. Bazı ilçelerimizde kuruyan tarhana elle veya havanda toz haline getirilir.

Toz tarhanası ılık suda on-on beş dakika ıslatılır. Dökme tarhana ise bir gün önceden ılık suda ıslatılır. Islatılan tarhana soğuk su ile özenerek bulamaç haline getirilir. İstenilirse önceden ıslatılan nohut katılır. Bulamaç su ile çorba kıvamına kadar su konarak ocağa konur. Bu karışımı kaynayana kadar kaşık veya kepçe ile devamlı karıştırmak gerekmektedir. Karıştırılmayan aş ya kesilir, yada pürtük pürtük olur. Kızdırılan tereyağının içine nane, pul biber dökülür. İsteyenler salça da koyabilirler

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

TATAR AŞI

MALZEMESİ: 2-3 porsiyon için:1 bardak un,bir miktar kıyma, üç diş sarımsak,1 bardak yoğurt.

Hamur mantı hamuru kalınlığında ya da yufka ekmeği kalınlığında isteğe bağlı olarak açılır. Oklava ile açılan hamur mantı karesi gibi kesilir. Kesilen karelerin içine fındık büyüklüğünde kıyma veya kıymalı öldürülmüş soğan konulur. Kavrulmuş kıyma yada soğan kıyma öldürülmüş konularak kare ikiye bükülerek üçgen hale getirilir, kenarları parmak uçları ile iyice yapıştırılır. Yapılan üçgenler bir miktar gölge yerde kurutulur.

Ocakta bir bardak su kaynatılır. Kurutulan hamurlar kaynar suya atılır, bir miktar kaynayan hamur alınarak hafif soğumaya bırakılır. Üzerine bol sarımsaklı yoğurt ekilerek servis yapılır

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

YARMA AŞI

MALZEMESİ: 2- 3 porsiyon için,
bir bardak yarma(Çekilmiş aşurelik)
2 kaşık tereyağı,
1 baş soğan,
2 kaşık kakırdak,bir miktar pul biber,

Yarma; altı bardak suda haşlanır.

Haşlanan yarmanın üzerine tereyağı istenilirse kuru soğan ve kakırdak veyahut kıyma konulur. Pul biber ilave edilerek çorbanın üzerine kızgın olarak dökülür ve servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

BULGURAŞI

MALZEMESİ: 5-6 porsiyon için.1
Orta baş kuru soğan,
Bir yemek kaşığı tereyağı veya 2 yemek kaşığı sıvı yağ,
Bir yemek kaşığı salça veya büyük bir domates, istenirse hem domates hem salça konulabilir
5 yemek kaşığı kıyma,
6 su bardağı su,
1 su bardağı bulgur, gereği kadar tuz.

Soğanlar ince olarak doğranır. Tencereye bir kaşık tereyağı konulur. Üç kaşık kavrulmuş ya da çiğ kıyma konulur. Kıyma ve savan ölünceye kadar kavrulur.

Yarım kaşık salça veya mevsimiyse domates doğranır. İstenirse hem domates hem salça konulabilir Beş bardak soğuk su ile bu karışım kaynatılır. Kaynayan suyun üzerine bir bardak Bulgur konularak pişene kadar beklenir Pişen aş sıcak, sıcak servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

DÜĞÜL AŞI

MALZEMESİ:_5-6 porsiyon için.1 orta baş kuru soğan, bir yemek kaşığı tereyağı veya 2 yemek kaşığı sıvı yağ, bir yemek kaşığı salça veya büyük bir domates,5 yemek kaşığı kıyma,5 su bardağı su,1 su bardağı Düğül (ince bulgur), gereği kadar tuz. Soğanlar ince olarak doğranır.

Tencereye bir kaşık tereyağı konulur. Üç kaşık kavrulmuş ya da çiğ kıyma konulur. kıyma ve soğan ölünceye kadar kavrulur. Yarım kaşık salça veya mevsimine göre domates doğranır.

Beş bardak soğuk su ile karışım bu kaynatılır. Kaynayan suyun üzerine bir bardak Düğül konularak pişene kadar beklenir.

Pişen aş sıcak sıcak servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

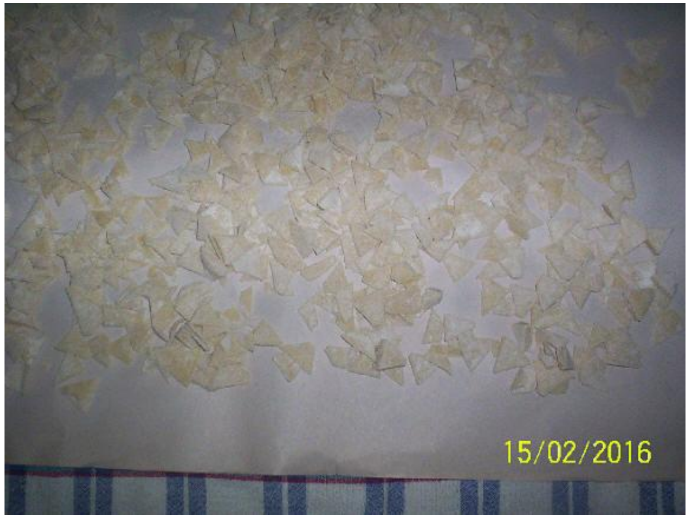
KAYPAK AŞI

MALZEMESİ:2-3 porsiyon için:1 çiğ yumurta,1 su bardağı kesilmiş hamur. 1 su bardağı yoğurt. 3 diş sarımsak,2 yemek kaşığı tereyağı,1 yemek kaşığı nane

Önceden üçgen şeklinde kesilerek kurutulmuş hamur sıcak suda haşlanarak suluca kaba alınır. Hafif soğumaya bırakılır. Üzerine kaynar olarak yoğurt dökülürse çorbanın tadı bozulur, çünkü yoğurt fazla sıcaktan kesilir. Hafif soğuyan kaypak aşının üzerine bol sarımsaklı yoğurt katılır. Yağ tavasında bir miktar tereyağı eritilir, içine 1 adet yumurta kırılır. Yumurta pişince içine bir miktar kuru nane, pul biber ilave edilerek dökülür.

Bu karışım haşlanmış Kaypak aşına yoğurt katılmış hamurun üzerine dökülerek servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!



Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

AŞURE

MALZEMESİ: 2 su bardağı Bütün yarma, 1çay bardağı kuru fasulye, 1çay bardağı nohut,2 su bardağı şeker (İstenirse 1 su bardağı kara pekmez),istenildiği kadar, kuru üzüm, incir, ceviz içi, portakal vb. İstenilirse tarçın, yeteri kadar su.

Türkiye'nin her tarafında yapılan milli bir tatlımızdır. Aşure; daha çok “Aşure Günü” pişirilmekle beraber, Çorum evlerinde sık sık tatlı yerine pişirilir. Pekmez veya şeker tatlandırıcı olarak kullanılır. Önceden haşlanılan kuru fasulye, ıslatılarak hazırlanmış nohut, bütün yarma ile kuru üzüm, incir gibi çerezlerle beraber pişirilir.

Soğuk veya sıcak servis yapılır. Servis yapılırken üzerine tarçın ve dövülmüş ceviz serpilir.

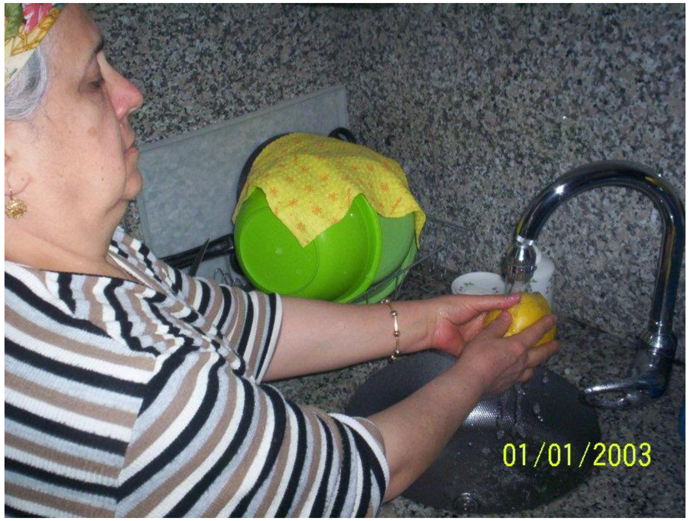
Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

AYVA KOMPOSTOSU

2 adet orta boy ayva
1 bardak şeker
5 bardak su

Ayvalar güzelce yıkanarak kurulanır. Keskin bir bıçak ile küçük parçalar halinde doğranır. Ayvanın içerisinde çıkan çekirdekten 5-6 tanesi tencereye atılarak kompostonun koku meyanesine faydası olur. Doğranan ayvalar birkaç kere su ile tekrar yıkanarak kısık ateşin üzerine konulur. 5 bardak su ilave edilerek tencere kapağının bir kısmı çık olarak 20 dakika kadar kaynatılır. Kaynayan ayvanın üzerine bir su bardağı şeker ilave edilerek ayvalar pişene kadar kaynatılır. Soğumaya bırakılan komposto servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!



Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

KARA BAKLA ZEYTİNYAĞLI

1 kilogram kara bakla
1 tane orta büyüklükte soğan
1 fincan zeytinyağı
1 tatlı kaşığı toz şeker
istenildiği kadar tuz.
İstenildiği kadar tere otu

Kara bakla temizleyince ve yıkanır başka bir kapta kararmasın diye soğuk suya konulur. Zeytinyağı tencereye onur soğan tencereye doğranarak kızarmadan haşlanır, isteyen salça da ilave edebilir, suda bekleyen kara bakla süzgeçten suyu süzülerek, tencereye konulur.

Üzerine şeker ve tuzu ilave ederek dereotunu doğranır, tencereyi kaşıkla karıştırılır. Başka kapta kaynatılan su aktarılır. Pişmeye bırakılır. Hem sıcak hem de soğuk olarak servis yapılarak yenilir. İsteyen sarımsaklı yoğur ekerek servis yapar.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

BAKLAVA GÜL BURMA ÇORUM BAKLAVASI

MALZEMESİ: 700 gram hası,4 yumurta,1 yemek kaşığı sirke,üç yemek kaşığı yoğurt,bir tutam tuz,1 kilogram su,1 kilogram buğday nişasta,1 kilogram toz şeker,leblebi kadar limontuzu

Normal bir tepsi sarığıburma için yedi yüz gram birinci sınıf un konulur.

Bir miktar su,dört adet çiğ yumurta kırılarak bir yemek kaşığı sirke, üç yemek kaşığı yoğurt ilave edilir ve bir tutam da tuz ilavesiyle kulak memesi katılığında hamur yoğrulur.

Hamur yoğrulduktan sonra bir miktar dinlendirilir. Dinlenen hamur ersinle yumurta büyüklüğünde yumak tutularak nemli bir bezin altında yufka yazılana kadar bekletilir.

Gülburma hamur ok ile yazılır. Yazılan yufkaların ince olmasına dikkat edilir.

Hamur yazılırken nişasta serpilerek yapışması önlenmelidir.

Yazılan yufka kuru ve temiz bir bez veya çarşafın üzerinde nemini alana kadar kurutulur. Kurutulan yufkalar on beş santim erinde kesilirler.

Kesilen şeritlerin üzerine kıyılmış ceviz içi serpilir. İçi kıyılmış ceviz serpilen şeritler uzunlamasına dörde katlanır, katlanan şerit ucundan sarılarak rulo yapılır ve altı tuzsuz tereyağı iye yağlanmış tepsiye düzülür. Tepsi dolunca üzerine eritilmiş tereyağı ekilerek fırında kızartılır.

Kızartılan sarığıburmanın üzerine kestirilmiş şeker şerbeti ekilir.

Dikkat edilecek husus sarığıburma sıcaksa,şerbet soğuk olmalı, sarığıburma soğuksa şerbet sıcak olmalıdır.

Şeker kestirilirken ufak bir parça limontuzu atılır iyice kaynatılmalıdır.

Soğuyan sarığıburma servise hazır olur.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

ÇORUM BAKLAVASI (HAS BAKLAVA)

MALZEMESİ: 3kilo gram hası,4 yumurta,1 yemek kaşığı sirke, üç yemek kaşığı yoğurt, bir tutam tuz,1 kilogram su,1 kilogram buğday nişesta,1 kilogram toz şeker, leblebi kadar limontuzu

Normal bir tepsi baklava için üç kilo birinci sınıf un konulur.

Bir miktar su,on adet çiğ yumurta kırılır,2ir yemek kaşığı sirke, dokuz yemek kaşığı yoğurt ,bir tutam tuz ilave edilerek hamur kulak memesi sertliğinde yoğrulur. Bu hamurun bir miktar dinlendirilmesi gerekir.

Hamur yazılırken ok'a yapışmaması için ev nişastası serpilir.

Hamur ersinle kesilerek yumurta büyüklüğünde yumak tutularak temiz ve nemli bir bezin altına yazılması için bekletilir. Baklava hamuru ok ile açılır. Yufkaların mümkün olduğu kadar ince yazılmasına dikkat edilmelidir. Hamur yazılırken ok'a yapışmaması için nişasta serpilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Açılan yufkalar temiz bir sergi veya çarşafın üzerine kurumaya bırakılır. Bir miktar nemi çekilen

yufkalar atı yağlanmış tepsiye tek tek serilirken her kat arasına eritilmiş tuzsuz tereyağı ekilir.

Otuz yufkadan sonra bol miktarda kıyılmış ceviz konularak tepsinin tamamına yayılır.

Açılan yufkalar temiz bir sergi veya çarşafın üzerine kurumaya bırakılır. Bir miktar nemi çekilen yufkalar atı yağlanmış tepsiye tek tek serilirken her kat arasına eritilmiş tuzsuz tereyağı ekilir.

Üzerine tekrar otuz yufka konularak baklava tamamlanmış olur. Tepsideki yufkalar dilimlenerek üzerine kaşıkla eritilmiş tereyağı ile yağlanır. Kızartılan baklavanın üzerine kestirilmiş şeker şerbeti ekilir.

Dikkat edilecek husus baklava sıcaksa, şerbet soğuk olmalı, baklava soğuksa şerbet sıcak olmalıdır. Şeker kestirilirken ufak bir parça limontuzu atılır iyice kaynatılmalıdır. Soğuyan baklava servise hazır olur.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

ÇORUM BAKLAVASI SIKMA BAKLAVA

MALZEMESİ: 1 kilogram has un,4 yumurta,1 yemek kaşığı sirke, üç yemek kaşığı yoğurt, bir tutam tuz,1 kilogram su,1 kilogram buğday nişasta,1 kilogram toz şeker, leblebi kadar limontuzu

Normal bir tepsi baklava için bir kilo birinci sınıf un konulur.

Bir miktar su, beş adet çiğ yumurta, bir yemek kaşığı sirke, üç kaşığı yoğurt, bir miktar tuz konularak kulak memesi kalınlığında hamur yoğrulur. Sirke konulmasının sebebi, hamurların çok ince açılmasına kolaylık versin diyedir.

Baklava hamurunun bir miktar dinlendirilmesi iyi olur. Dinlenen hamur yumurta büyüklüğünde yumak tutularak nemli bir bezin altına yazılana kadar konulur. Yufkaların ince olmasına dikkat edilerek hamurlar yazılır.

Hamur yazılırken ok'a yapışmaması için ev nişastası serpilir.

Açılan yufkalar temiz bir sergi veya bezin üzerinde kurutulmaya bırakılırlar.

Bir miktar nemi çekilen yufkalar tahtanın üzerine alınarak yayılır ve yufkanın baş kısmının üzerine bolca kıyılmış ceviz serpilerek kalın ok'a yufka bolca sarılır. Sarılan yufka iki başlarında eller yardımı ile on beş santim kadar sıkıştırılırlar.

Ok ortasından çıkartılarak baklava iki parçaya bölünerek yağlanmış tepsiye kenarından başlanarak sıralanırlar. Tepsi dolunca baklavanın üzerine eritilmiş tereyağı ekilerek fırında kızartılır. Fırından çıkmış baklavanın üzerine soğuk kestirilmiş şeker şerbet ekilir. Eğer fırından çıktıktan sonra baklava soğuduysa, ekilecek şeker şerbetin sıcak olması gerekir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

KARA BAKLA ZEYTİNYAĞLI

1 kilogram kara bakla
1 tane orta büyüklükte soğan
1 fincan zeytinyağı
1 tatlı kaşığı toz şeker
İstenildiği kadar tuz.
İstenildiği kadar tere otu

Kara bakla temizleyince ve yıkanır başka bir kapta kararmasın diye soğuk suya konulur.

Zeytinyağı tencereye onur soğan tencereye doğranarak kızarmadan haşlanır, isteyen salça da ilave edebilir, suda bekleyen kara bakla süzgeçten suyu süzülerek, tencereye konulur.

Üzerine şeker ve tuzu ilave ederek dereotunu doğranır, tencereyi kaşıkla karıştırılır. Başka kapta kaynatılan su aktarılır. Pişmeye bırakılır.

Hem sıcak hem de soğuk olarak servis yapılarak yenilir. İsteyen sarımsaklı yoğur ekerek servis yapar.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

BALKABAĞI YEMEĞİ

MALZEMESİ: 1 kilo temizlenmiş balkabağı,1 kaşık tereyağı, tatlı kaşığı tuz, bir yemek kaşığı toz şeker,2 adet çiğ yumurta.

Temizlenmiş bal kabağı,3 santimetre küp büyüklüğünde doğranır. Ocağa konulan bir miktar su ile haşlanır. Üzerine toz şeker serpilir, bir tatlı kaşığı tuz serpilir. Başka kapta tereyağı eritilir, yumurtalar pişirilir. Pişmiş yumurta kaynamakta olan kabağın üzerine dökülerek bir miktar daha pişirilir. Dinlendirilen yemek servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

BAMYA TAZE

MALZEMESİ
1 veya 2 kaşık tereyağı
Yarım kilo yaş bamya
250 gram kuş başı et
1 baş büyük kuru soğan
3 adet domates
Bir miktar tuz
Leblebi kadar limon tuzu
Yarım yemek kaşığı salça
Bir miktar pul kırmızı biber.

Tere yağı; tencereye konularak soğan ve et haşlanmaya bırakılır, domateslerin kabukları soyularak doğranır tencereye konur, tencere kısık ateşte pişerken 1 litre kadar su aktarılır, tencere kaymaya bırakılır. Bamyaların başı kesilerek ikiye veya üçe bölünür. Bir kapta yıkanarak süzgece alınır. Tenceredeki su kaynayınca bamyalar tencereye konulur, limontuzu atılır, tuz ve biber ve salça ilave edilerek pişmeye bırakılır.

Pişince sıcak servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

BARBUNYA FASULYESİ HAVUÇLU

1 Çay Bardağı Zeytinyağı ;Yarım kilo barbunya
Büyük Baş Kuru soğan ;1 yemek kaşığı salça
4 Adet orta boy havuç ;İstenildiği kadar tuz
1 limon

Barbunyalar güzelce yıkanarak süzülür ve tencerede suda haşlanır. Haşlanan barbunya süzülür. Bir tencereye zeytinyağı konularak soğan soyularak doğranır tencereye konularak tencere ateşe konur soğan ölene kadar kızartılır. Salça konulur ve karıştırılır. Havuçlar daha önceden kazınarak ucu ve arkası kesilir ve yıkanır halka şeklinde doğranır. Kızaran ve salça konulalar yağın içine atılır ve haşlanan bu karışımın içerisine doğranmış havuç ve haşlanmış barbunya fasulye ilave edilerek istenildiği kadar da tuz ilave edilir. Bir miktar yağ ile haşlanan barbunya fasulyenin üzeri kapatılana kadar sıcak su konularak kapağı kapatılır. Kısık ateşte bir miktar piştikten sonra suyu çekti ise bir miktar daha kaynar su ilave edilir. Pişen Barbunya fasulyesi alınarak soğumaya bırakılır. Soğuyan barbunya fasulyesi tabaklara konularak bir miktar limon sıkılır ve üzerine de maydanoz ile süslenerek servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

DİNİ BAYRAMLAR GELENEKSEL BAYRAM YEMEKLERİ ÇORUM BEŞLİSİ

Çorum'da dini bayramların yemek kültürü açısından çok önemli bir yeri bulunmaktadır.

Dini bayramlarda; Bayram gününden önce bayram yemeklerinin hazırlanmasına başlanır. Arifeden önce evin temizlik ve düzeni sağlanır ve arife günü Çorum baklavası ve su böreği hazırlanarak bir yerde bekletilir.

Bayram yemeği erkeklerin Bayram Namazından çıkıp eve geldiğinde aile bayramlaşır ve bayram yemeği yenilmesi adettendir. Normal kahvaltı bayram yemeği için kaldırılmış yerine bayram sofrası hazırlanmış olur. Bayram yemeklerinin olmazsa olmazı olan Toyga Aşı ile yemeğe başlanır.

Et yemeğinin ardından Su böreği servisi yapılır

Çorum baklava börekten sonra yenilir.

En son Pirinç pilavı yenilir ve sofra duası yapılarak yemekten kalkılır. Bayram ziyaretine gelenler için misafir alınacak odaya geçilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

BEZELYE YEMEĞİ

1,5 kilo kabuklu bezelye
200 gram et
1 baş kuru soğan
1 fincan zeytinyağı veya 1 kaşık tereyağı veya margarin
1 yemek kaşığı salça
İstenildiği kadar tuz ve baharat

Kemiksiz et kuşbaşı şeklinde doğranır. Alınan bezelyeler ayıklanarak içleri çıkartılır.
Çıkarılan bezelyeler iyice yıkanarak süzgeçten geçirilirler.

Bir tencereye et ve kuru soğan doğranır ateşin üzerine konulur.

Et biraz ateşte çevrilir üzerine sıvı yağ dökülür istenirse tereyağı veya margarin konulur.

Karışım hafif kızarana kadar haşlanır. Salca ilave edilerek karıştırılır bezelyeler bu tencereye ilave edilerek istenilen kadar tuz ve baharat ilave edilir daha önce hazırlanmış olan sıcak su ile bezelyeleri kapatacak kadar su konulur kısık ateşte pişirilerek tabağa alınır etrafına roka, maydanoz gibi yeşilliklerle süslenerek sıcak servis edilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

BİBER DOLMASI ETLİ

Malzemesi
Yarım kilo orta boy dolma biber
Yarım kilo orta yağlı kıyma
2 su bardağı pirinç
1 yemek kaşığı salça
1 baş büyük kuru soğan
1 büyük olgun domates
Bir miktar pul kırmızı biber
Bir miktar Maydanoz
Bir miktar dereotu
İstenildiği kadar tuz

Birerlerin başları bıçakla kesilerek tohumları çıkartılır. Temizlenen biberler soğuk su ili içi dışı yıkanır.

Pirinç ayıklanarak soğuk suda yıkanır, bir kaba kuru soğan ince olarak kıyılarak konur, üzerine yıkanan pirin konur, kıyma, domatesin kabuğu soyularak doğranır, salça, tuz, pul biber, maydanoz ve dere otu katılarak yoğrulur. Yıkanan biberlerin içerisine parmakla az miktarda tuz sürülerek yoğrulan malzeme doldurularak pişirilecek tencereye ağzı yukarıya gelecek

şekilde dizilir, istenirse biberlerin başlarından çıkan kapak dolmanın üzerine konularak, bir miktar sıcak su biberlerin üzerini kapatacak şekilde konur, istenirse birkaç domatesin içi çıkartılarak doldurulur; bir yemek kaşığı tereyağı veya sıvı yağı konarak kısık ateşte pişirilir.

Pişirilince sıcak servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

BİBER DOLMASI KURUTULMUŞ

Yaz aylarında ipe düzülerek kurutulan dolma biberler, kışın 10-20 arası kurutulmuş biber kaynar suya atılarak haşlanır. Haşlanan biberler süzgece alınarak soğuk su ile yıkanırlar.

1 yemek kaşığı salça
1 baş büyük kuru soğan
1 büyük olgun domates
Bir miktar pul kırmızı biber
Bir miktar Maydanoz
Bir miktar dereotu
İstenildiği kadar tuz

Birerlerin başları bıçakla kesilerek tohumları çıkartılır. Temizlenen biberler soğuk su ili içi dışı yıkanır.

Pirinç ayıklanarak soğuk suda yıkanır, bir kaba kuru soğan ince olarak kıyılarak konur, üzerine yıkanan pirin konur, kıyma, domatesin kabuğu soyularak doğranır, salça, tuz, pul biber, maydanoz ve dere otu katılarak yoğrulur. Yıkanan biberlerin içerisine parmakla az miktarda tuz sürülerek yoğrulan malzeme doldurularak pişirilecek tencereye ağzı yukarıya gelecek

şekilde dizilir, istenirse biberlerin başlarından çıkan kapak dolmanın üzerine konularak, bir miktar sıcak su biberlerin üzerini kapatacak şekilde konur, istenirse birkaç domatesin içi çıkartılarak doldurulur; bir yemek kaşığı tereyağı veya sıvı yağı konarak kısık ateşte pişirilir.

Pişirilince sıcak servis yapılır

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

FIRINDA PATATESLİ BONFİLE

1 kilo bonfile 1 santim kalınlığında kestilecek
4 adet orta boy patates
1 fincan zeytinyağı
Kekik
Tuz

Kasaptan alınacak bir kilo bonfile bir santim kalınlığında kestirilerek dövülmeden alınır.

Patatesler kızartmalık şeklinde ya da kangal olarak doğranır. Fırın tepsisi yarım fincan zeytinyağı ile yağlanarak doğranan patatesler tepsi serilir üzerine hafif bir tuz serpilir.

Kasaptan alınan bonfile; tepsiye birer parça olarak patatesin üzerine konulur. Bonfilenin üzerine geri kalan yarız fincan zeytinyağı ekilerek istenildiği kadar tuzlanır ve kekik ekilir. Normal fırın ateşinde biraz pişen bonfile sulanır. sulanan bonfile suyu çekene kadar pişirilir.

Fırından çıkarılan bonfilenin yanına salatalık turşusu, domates ve soğan ince olarak doğranır tabak süslenir, tabağa konulur

Sıcak sıcak servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

BORHANI Yumurtalı, Mantarlı, Hamurlu

BORHANI (Yumurtalı)

MALZEMESİ: 2-3 porsiyon için,2 yumurta,500 gram yoğurt, 50 gram tereyağı,bir tutam nane,1-2 diş sarımsak.

Tavada kızdırılan yağın içerisine yumurtalar kırılarak karıştırılır. yumurtalar pişmek üzere iken üzerine nane,kırmızı pul biber ve istenildiği kadar tuz konulur. Başka bir kabın içinde özenen yoğurda bir miktar sarımsak dövülür. Kızartılan yumurtalar üzerine sarımsak dövülmüş yogurt ile karıştırılarak servis yapılır.

İstenirse; Kaynar suya yumurtalar kırılarak haşlanırlar. Haşlanan yumurtanın suyu süzülür ayrı bir kaba konulur. Süzülen yumurtaların bulunduğu kaba özenen sarımsaklı yoğurt ve bir miktar tuz katılarak karıştırılır. Tavada tereyağı ile nane kavrularak yoğurtlu yumurtanın üzerine dökülerek karıştırılarak servis yapılır. İstenirse yumurta tereyağı kırılarak pişirilebilir. Üzerine tekrar tereyağının diğer kısmı nane ile kızartılarak dökülür ve servis yapılır.

BORHANI (Mantarlı)

Mantarlar soğuk su ile iyice yıkanır. Yıkanana mantarlar küçük küçük doğranarak tekrar yıkanır. Suyunun süzülmesi çini süzgece konur. 50 gram tereyağı tavaya konarak eritilir. Doğranmış mantarlar yağın içine atılır ve bir miktar tuz konularak karıştırılarak kavrulur. Kavrulmuş mantarlar atılarak karıştırılır. Üzerine tekrar tereyağının diğer kısmı nane ile kızartılarak dökülür ve servis yapılır.

Malzemesi: 2-3 porsiyon için,250 gram kültür mantarı,bir kilogram yoğurt, 100 gram tereyağı,bir tutam nane,1-2 diş sarımsak.

BORHANI (Hamurlu)

Bu borhanı daha çok kadınların Ramazan ayı için imece olarak mantı bükmeleri için toplandıklarında hazır bulunan hamurdan yapılır.

Açılmış hamur parçalara mantı hamuru gibi 4x4 ebadında kesilir,bu hamurun içine kıyma konularak ikiye bükülerek muska şeklinde içerisine kavrulmuş kıyma ve maydanoz konularak hamurlar birleştirirler. Bir kapta

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

yeterli kadar su kaynatılır. Muska hamurlar bu kaynar suya atılarak bir miktar haşlanırlar. Hamurlar suda haşlanınca süzülerek leğene alınır. Yoğurt,mikser veya bir kaşıkla koyu ayran kıvamında özenir. Başka bir kapta ezilen sarımsaklar katılarak karıştırılır. Haşlanan hamur özenmiş hamurun içine dökülerek karıştırılır. Üzerine tereyağı nane ile kızartılarak dökülür ve servis yapılır. Malzemesi: 2-3 porsiyon için,bir yufka ekmeği büyüklüğünde hamur,bir kilogram yoğurt, 50 gram tereyağı,bir tutam nane,1-2 diş sarımsak.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

SİGARA BÖREĞİ

Hazır Yufka
Peynir
Bir bardak sıvı yağ
Bir yumurta

Hazır yufka alınarak sert bir zenime açılır ve Bıcak ile önce ortadan ikiye sonra diklemesine kesilerek dörde bölünür.

Bir tabağa yumurta kırılarak sarısı alınır kenarda bekletilir.

Her bir parçanın içerisine peynir konularak rülo uç taraf kadar sarılır. Sarılan bu börek tekrar ucundan uç taraf da kırılan yumurtanın akına batırılarak yufka hamurunun yapışması sağlanır.

Tavaya konulan sıvı yağ kızınca hazır yufka gül böreği tavaya konulur kızarınca arka kısmı da kızartılır ve sıcak olarak servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

SU BÖREĞİ

MALZEMESİ: Bir orta tepsi için bir kilo un, beş yumurta, bir tutam tuz, bir su bardağı su

Çorum'un özel günlerinde yapılan bir börek çeşididir. Bayramlarda ve bilhassa Berat gecesinde su böreği yapılır.

Hazırlanışı: Bir kilo un, en az beş yumurta, bir tutam tuz, bir su bardağı su ilavesi ile katı olarak yoğrulur. Hamur yumurtadan biraz büyük olarak yumak tutulur. Yumaklar un serpilerek mantılık hamur kalınlığında açılır. Açılan yufkalar temiz bir bez üzerinde dinlendirilir. Bu arada büyük bir kazanda su kaynatılır. Kaynatılan suya yemek ayarında tuz katılır. Su devamlı ocağın üzerinde kaynar olmalıdır. Dinlendirilen yufkalar bu kaynar suda tek tek haşlanırlar. Haşlanan hamurlar ayrı bir kapta bulunan soğuk suya konularak buradan süzgece alınır. Suyu süzülen hamur yağlanmış tepsiye serilir. Her yufkada, yufkaların üzerine yağ sürüler. Beşinci veya altıncı yufkada peynir ve maydanoz yada kavrulmuş kıyma ve maydanozla serilir ve içerisine bir adet çiğ yumurta kırılarak yufkanın etrafına dağıtılır. Bu karışımın üzerine beş veya altı yufka daha konularak,

fırında orta ateşte pişirilir. Kare şeklinde özel börek makasıyla kesilerek servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

YANMAZ TAVA BÖREĞİ

Malzemesi

Kişi başına 1 hazır böreklik yufka
İstenildiği kadar sucuk
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Bir kaşık margarin veya tereyağı

Kullanılacak sucuğun zarı soyularak ince olarak kargal olarak doğranır.

Yufka temiz bir yere serilerek bir kaşık sıvı yağ güzelce ekilir. Sonra alt kısmı dörtte biri kadar katlanarak kangal sucuklar düzgünce yufkanın üzerine konulur bir kaşık sıvı yağı sucukların üzerine ekilir. Yufkanın karşı karadı sucukların üzerine kapatılır. Bir yemek kaşığı sıvı yağı ekilerek diğer kanatlar kapatılarak Yanmaz Tava böreği dört köşe haline getirilir.

Isıtılmış tavaya nohut kadar tereyağı konularak eritilir ve yanmaz tava böreği iki tarafı kızartılınca tavadan alınır. Tereyağı ile bir tarafı hafifçe yağlanır. Hafif soğuyunca bıçakla 4 parçaya bölünerek servis yapılır.

İstenirse içinin harcı beyaz peynir, kaşar peyniri, diğer peynirler, kavrulmuş kıyma, haşlanmış rendelenmiş patates konularak da yapılabilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

BÖREK YUFKA

1 kilo hazır böreklik yufka
2 yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı yoğurt
250 gram kıyma
Yarım bağ maydanoz

Kıyma bir kapta veya tavada güzelce kavrularak bekletilir. Maydanozlar ayıklanarak küçük parçalara bölünür.

Yufkalar alınıp bir miktar havalandırılarak hafifçe neminin uçması sağlanır. Yufkanın döşeneceği tepsiye bir fincan sıvı yağ dolandırılır. Havalandırılan yufkanın bir tanesi tepsiye serilerek fazla gelen kısımları büzdürülerek tepsinin içerisine döşenir.

İki yumurta bir kaba kırılır. Bir tanesinin sarısı başka bir kaba alınır, bir çay bardak yoğurt ve 1 çay bardağı sıvı yağ bu kapa ilave edilerek karıştırılır. Bu karışım binici yufkanın üzerine fırça ile alınarak sürülür. İkinci ve üçüncü kat yufka da aynı şekilde tepsiye serilir. Aralarına fırça ile karışım sürülür. Üçüncü kattan sonra doğradığınız maydanoz ile kıyma yufkanın üzerine eşit

şekilde serili. Her katta fırça ile yapılan bu karışım sürülür. Dört, beş ve altıncı yufka da tepsiye büzdürülerek konulunca daha önce aldığımız yumurtanın sarısı yufkanın üzerine sürülür ve fırına verilir. Piştikten sonra temiz bir makas ile kesilerek servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

HAZIR YUFKA GÜL BÖREĞİ

Hazır Yufka
Peynir
Bir bardak sıvı yağ
Bir yumurta

Hazır yufka alınarak sert bir zenime açılır ve Bıcak ile önce ortadan ikiye sonra diklemesine kesilerek dörde bölünür.

Bir tabağa yumurta kırılarak sarısı alınır kenarda bekletilir.

Her bir parçanın içerisine peynir konularak sigara böreği gibi rülo uç taraf kadar sarılır. Sarılan bu börek tekrar ucundan başlanarak gül şeklinde bükülür uç taraf da kırılan yumurtanın akına batırılarak yufka hamurunun yapışması sağlanır.

Tavaya konulan sıvı yağ kızınca hazır yufka gül böreği tavaya konulur kızarınca arka kısmı da kızartılır ve sıcak olarak servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

SALATA BROKOLİ

Yarım kilo brokoli
Bir fincan zeytinyağı
3 diş sarımsak
6-10 arası siyah zeytin
1 yemek kaşığı sirke
Yarım limon
tuz

Brokoli dallarından ayrılarak güzelca yıkanıp süzülür
İsterseniz haşlayarak, isterseniz çiğ olarak salata tabağınıza doğrayın.
Doğradığınız brokoli üzerine istediğiniz kadar tuz serpin zeytinler ile süsleyin sirkeyi brokoli üzerinde gezdirip limon sıkın ve zeytinyağını da ekin.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

BULGUR HEDİK

1 Bardak Nohut
1 Bartak Kuru fasulye
2 bardak ilaçsız buğday
Bunlar güzelce yıkanarak bir tencereye konulur ve pişene kadar ateş üzerinde durdurulur.
Pişen bulgurun üzerine fındık, badem, ceviz, fıstık ile süslenebilir.
Bu karışım Hıdrellezde ve Çocukları Dişi çıkınca Diş bulguru olarak da bilinir ve bu bulgur soğuk olarak çocuk bir temiz beze utturularak başından bir miktar dökülür.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

BULGUR PİLAVI DOMATESLİ YEŞİLBİBERLİ

Orta boyda beş domates
İstenildiği kadar yeşilbiber
Bir çay bardağı zeytinyağı
Bir ölçü bulgur
Bir kaşık salça
Bir yemek kaşığı tuz
Bir yemek kaşığı tereyağı

Bulgur için marketlerden alınacak iyi kalite bir kilo pilavlık bulgur kullanacağınız kadar yani ölçünüz kadar bulgur doldurulur ve bir tepsiye dökülerek taş veya yabancı madde var mı diye ayıklanır. Domatesle ve biberler güzelce yıkanarak bir süzgeçte bekletilir.

Pilav için kullanacağınız tencere kısık ateşin üzerine konulur zeytinyağı tencerede ısıtılır ısınma esnasında domateslerin kabuğu soyularak küçük parçalar halinde doğranır. Isınmış zeytinyağının içerisine atılır kaşıkla karıştırılarak biberler doğranır. Biberler de tencereye atıldıktan sonra üzerine pilavlık bulgur dökülür. Bulgur ölçüsü ile de bir ölçü sıcak su konulur. Bir kaşık salça

konulur, tereyağı konulur, tuzu ve istenirse kırmızıbiber de eklenir. Pilavlık bulgur suyu çekene kadar kısık ateşte bırakılır. Sonra pilavın biraz bekletilerek karıştırılır ve sıcak olarak servis yapılır!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

BULGUR PİLAVI ÇIRPMA (LAHANA ÇIRPMASI)

1 Kaşık tereyağı
1 Fincan tereyağı
3-4 Lahana Yaprağı
2 Bardak pilavlık bulgur
3 Bardak su
istenildiği kadar tuz

Lahana yaprakları güzelce yıkanır, süzüldükten sonra ince olarak marul doğramış gibi doğranır.

Tencereye tereyağı ve zeytinyağı konularak lahanaları koyarak yağ ile karıştırılır.

Karıştırılan lahananın üzerine bulgurlar konur istenildiği kadar tuz konularak üç bardak sıcak si ilave edilerek karıştırılarak kapağı kapatılır. Kızık ateşte suyu çekene kadar pişirilir!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

BULGUR PİLAVI MERCİMEKLİ

MALZEMESİ: 2-3 porsiyon
2 su Bardağı su,
1 su Bardağı bulgur,
1 su Bardağı yeşil mercimek,
1 yemek kaşığı tereyağ.

Bir su Bardağı mercimek ayıklandıktan sonra bir buçuk bardak suda haşlanır.

Kalan suya bir bardak soğuk su daha konarak tencerede kaynatılır. İçerisine istendiği kadar tuz konulur.

Kaynayan suya bir su bardağı bulgur ilave edilir, kısık ateşte bulgur su çekilene kadar pişirilir. Ateşten indirilen tencerenin kapağının arasına beyaz kağıt konularak biraz dinlendirince üzerine istenilen miktarda kızgın tereyağı eritilerek dökülür. Bir miktar pilav dinlenmeye bırakılır.

İstenilirse servis yapılırken karabiber dökülür

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

BULGUR PİLAVI SALÇALI

1 ölçü bulgur
1,5 ölçü su
1 yemek kaşığı salça
İstenildiği kadar tuz
Karabiber
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı zeytinyağı yağı

Tencereye tereyağı konularak eritilir. Salçası konularak bulgun tencereye dökülür, istediğiniz kadar tuz ilavesinden sonra bulgur yağda bir iki karıştırılarak üzerine bulgurun bir buçuk katı kaynar su ilave edilir.

Üzerine iki kaşık zeytinyağı konularak kısık ateşte suyu çekene kadar pişirilir. Suyu çeken bulgur artık pilav olmuş olur. İsteğe göre karabiber ekilerek pilav dinlenmeye bırakılır. Tam soğumadan servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

PATATES KÖFTESİ (Bulgurlu)

5 adet ortaboy patates
1/2 kg orta düğül
6 sap yeşil soğan
2-3 adet yeşil biber
Bir avuç ayıklanmış maydanoz
1 kaşık domates salçası istenirse biber salçası
Yeterince tuz
İstenildiği kadar Karabiber
İstenildiği kadar pul biber
Bir fincan zeytinyağı
Yarım limon

Patatesler yemeklik gibi soyulur yıkılır ve yemekli gibi doğranarak üzeri kapatılacak kadar su ile haşlanmaya ocağa konulur.

Bir kapta ince bulgur ılık su ile ıslanır.

Yeşillikler yıkanarak doğranarak hazır bekletilir.

Haşlanan patates suyunu çekip haşlanınca kaşıkla güzelce ezilir. Üzerine ıslatılmış ince bulgur katılarak iyice yoğrulmaya başlanır.

Karışımın üzerine tuz, biber, salça ve yeşillikler de konularak iyice yoğrularak harmanlanır.

Bu karışım elle sıkılarak köfte haline getirilerek servise sunulur.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

BUMBAR

2 adet Koyun Bumbarı
Yarım kilo pilavlık bulgur
Yarım demet maydanoz
1 adet büyük boy kuru soğan
1 yemek kaşığı salça
2 yemek kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı pul biber.

Sakatatçıdan iki adet koyun bumbarı alınarak güzelce yıkanır. Bağırsak olan bu bumbarın iç kısımları da güzelce beş altı kere yıkanır bir kapta suyun içine konarak kenara konularak bekletilir.

Yarım kilo pilavlık bulgur bir kaba konulur. Üzerine bir büyük baş kuru soğan ince olarak doğranır. Bir kapta yıkanan maydanozlar bıçakla doğranarak bulgura katılır, bir yemek kaşığı salça, bir yemek kaşığı tuz, bir tatlı kaşığı pul biber güzelce karıştırılır. Bu karışımın üzerine bir soğuk su bardağı su ilave edilerek bulgurlar güzelce kısır gibi yoğrulur.

Bumbarlar suyun içinden alınarak süzülür.

Bumbarın bir tanesi bir kaba konularak bağırsağın dışı içine itilir (ters yüz edilir) buradan yapılan malzeme

parmak ile itilerek yavaş yavaş bumbar doldurulur. Diğer bumbarlar da doldurulduktan sonda güzelce soğuk su ile birkaç kere yıkanarak tencereye konulur.

Tencereye bumbarın üstü kapanacak kadar soğuk su konur üzerinden bir yemek kaşığı tuz serpilerek kısık ateşte bumbar pişene kadar pişirilir.

Pişen bumbar sıcak olarak servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!](#)

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

CA İSKİLİP TORBA PİLAV

İskilip'te buna Dolma denilir. İskilip'in en meşhur yemeğidir. Pirinç ayıklandıktan sonra bir saat kadar sıcak suda ıslatıldıktan sonra dolma kazanına tereyağı eritilir ve soğanlar çok az olarak bu yağda kızartılır. Pirince göre su ,yağ konularak haşlanır.

Pişirilecek et burada biraz kızartılır. Etin üzerine temiz bir sacayağı oturtulur. Bu sacayağının üzerine temiz bir tepsi konulur. Yeteri kadar su konulur. Haşlanmış pirinç temiz bir bez torbaya konularak bu tepsinin üzerine konulur. Bu torba et suyu ile temas etmez. Kazanın üzerine kapağı kapatılır. Kapatılan kısım hamur ile sıvanarak az bir kısmı açık bırakılarak buradan buhar çıkmasına müsaade edilir. Kapağın üzerine ağırca bir taş konularak hafif ateşte ağır ağır pişmeye bırakılır. Gece altı yakılan kazan sabaha kadar pişer. Sabahleyin kazan açılır. Etin suyunun buharı ile pilav da pişmiş olur. Servis yapılırken pişen pilav et suyu ile terbiye edilir ve pilavın üzerine pişirilen etler serpiştirilir.

Kaynak İsmail GENÇCAN

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

CACIK SALATALIK

İki kâse yoğurt
İki diş sarımsak
İstenildiği kadar tuz
2 veya 3 salatalık
İki kaşık zeytinyağı
1 kaşık sirke
İstenirse birkaç dal tere otu

Salatalıklar soyularak küçük parçalar olarak doğranır, salatalıkların üzerine yoğur biraz sulandırılarak karıştırılır, bir miktar tuz, sirke konulur, üzerine sarımsaklar bıçak ile doğranır, zeytinyağı dökülerek karıştırılır. Çanağa konulan servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

SEMİZOTU CACIĞI (SOĞUKLUK)

İki tabak yoğurt
Doğranınca iki avuç olacak kadar semizotu
Her tabağa iki dal dereotu
Her tabak için 1 diş sarımsak
1 zeytinyağı
İstenildiği kadar sirke
İstenildiği kadar tuz

Semizotlarının kök kısımları bıçak ile kesilerek temizlerin.

Solmuş olan kısımları varsa ayıklanır.

Ayıklanan semizotu güzelce yıkanır ve süzgeçte bekletilir. Tere otu da ayıklanarak güzelce yıkanır.

Tabaklara yoğurt konularak hafifçe karıştırılır.

Semizotu bıçakla doğranarak yoğurtların üzerine konulur. Yoğurtla birlikte karıştırılır.

Üzerine doğradığımız bir diş sarımsak konulur. Tuz ilavesi yapılarak yine karıştırılır.

Karışımın üzerine zeytinyağı ve sirke ilave edilerek tere otu ile süslenerek servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

CILBIR

MALZEMESİ: 3-4 porsiyon için,
400 gram kuru soğan,
250 gram koyun kıyması,
3 yumurta,
50 gram tereyağı,
2 domates,
2 adet sivri biber,isteğe göre kırmızı pul biber,tuz.
4 su bardağı su.

Soğanlar kabuklarından soyulur ve doğranarak bir tencereye konulur.

50 gram tereyağı yada margarin soğanların üzerine konarak tencere ateşe konulur.

Yağ eriyip, soğanlar biraz ölünce üzerine kıyma konularak istenildiği kadar tuz ilave edilir.

Soğanlar ölünceye kadar önceden yıkanan domates ve biber doğranır.

Kıymalar haşlanınca doğranmış olan domates ve biberi tencereye konularak üzerine yumurtalar kırılır üzerine istenildiği kadar pul biber konulur.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Bu karışım güzelce ateşte karıştırılır. Karıştırılan bu yemeğin üzerine 4 su bardağı soğuk su ilave edilir, tuzu istediğiniz kadar ayarlanır.

Kısık ateşte çılbır yarım saat kadar pişirildikten sonra sıcak olarak servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

CIZLAK

MALZEMESİ: 2-3 porsiyon için:
2 su bardağı un,
yeterli kadar ılık su,
kibrit kutusunun yarısı kadar yaş maya,
bir tatlı kaşığı tuz,
yeterli kadar tereyağı

Kullanılacak kadar un alınır, içerisine bir miktar yaş maya katılır. Tuz ilavesi yapıldıktan sonra ılık su ile karıştırılır karılacak hamur, bardağından akacak kıvamda hazırlanır. Kızdırılmış ve hafifçe yağlanmış ekmek sacı veya yanmaz tava ateşte hafice yağlanır. Isıtılır tavaya karılan hamur yemek kepçe ile dökülür. Pişirilir. Sonradan arkası aynı şekilde pişirilir. Pişen hamur alınarak tereyağı ile yağlanır. İstenilirse dörde kesilir, ya da dürülerek sıcak sıcak servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

CİĞER KAVURMA KUŞBAŞI

Kuşbaşı doğranmış ciğerimizi tenceremize koyarız.

İsterseniz haşlanır iken domates, yeşilbiber doğrayabilirsiniz.

Kısık ateşte ciğerimizi sote şeklinde biraz kavurarak ciğerin suyunun çekmesini bekleriz. Ciğeri devamlı kavuşturarak kavurmak gerekir.

Çeken ciğerim üzerin bir kaşık tereyağını ilave ederek biraz daha kavururuz. İstenildiği kadar tuz ilavesi yapılır. İstenilirse kırmızı pul biber ile de kavrulur.

Servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

ÇATAL AŞI

MALZEMESİ: 5-6 porsiyon için.
6 su bardağı su.
1 su bardağı yeşil mercimek,
1 su bardağı yarma.
2 kaşık tereyağı,
1 çay bardağı kavrulmuş kıyma veya kakırdak,
1 baş kuru soğan,bir tatlı kaşığı nane,isteğe göre kırmızı pul biber.

Yeşil mercimek önceden ayıklanır ve yıkanır. Yarma ayıklanmış geldiği için sadece yıkanır.

Yeşil mercimek önceden 6 su bardağı su ile haşlanır. Haşlanan mercimeğin üzerine bir bardak yarma katılarak biraz tuz konulur. Yarmalar pişene kadar kaynatılır. Sonra tavaya iki kaşık katı yağ konarak eritilir.

Pembeleşene kadar soğanlar kızartılır Kızaran soğanın üzerine çiğ veya kavrulmuş kıyma konularak kıyma kavrulur. (İstenilirse kakırdak konulur.) Kavrulan kıymanın üzerine nane ve istenilirse kırmızı biber dökülür. Çorba servisi yapılırken kaşıkla

tabaklara bu sos konulur. İstenilirse kızartılan bu sos tencereye dökülebilir.

İsteğe bağlı olarak çorba tabaklara konunca; bu çorbanın üzerine çökelek de yenilebilir.Yanında kuru soğanla gayet güzel Yenilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

TAVUK CİĞERİ KAVURMA

Tavuk ciğeri market veya tavuk satan yerden alınır. Yıkanmadan önce kontrol edilerek unutulmuş öd veya tavuk parçacıkları varsa ayıklanır.

Ciğer bol suda yıkanarak kapta üzerinde kuşbaşı şeklinde doğranır ve kızartılacak tencereye konulur. Kısık ateşte ciğer biraz kavrulur ciğerin rengi döner iken içerisine tuz ve bir kaşık tereyağı ilave edilir. Ciğer suyunu çekere kadar ateş üzerinde bekletilirken bir kaç kere karıştırılır. Suyunu çeken ciğer sıcak olarak servis edilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

ÇİLEK REÇELİ

2 kilo küçük boy çilek
2 kilo toz şeker
2 adet nohut büyüklüğünde limon tuzu

Çilekler bol su içerisinde yıkanarak yeşilleri temizlenir.

Çilekler büyük bir tencereye konulur. Ayıklanan çileklerin üzerine 2 kilo toz şeker ekilerek karıştırılır. Biraz bekletilen çilekler kısık ateşte kepçe ile karıştırılarak pişirilir, kaynayınca 10 dakika dana pişirilen çileklerin üzerinde biriken köpükler kepçe veya kaşıkla alınarak atılır. 10 Dakikanın sonunda 2 adet nohut büyüklüğündeki limon tuzu reçelin atılarak bir taşım kaynatılarak ocaktan indirilir. Soğuyan reçel kavanozlara konularak, soğuk bir ortamda saklanır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

İŞKEMBE ÇORBASI

1 takım koyun işkembesi
2 diş sarımsak
5 kaşık un
2 yemek kaşığı margarin
İstenildiği kadar sirke, tuz, kırmızı biber

İşkembeler alınarak iyice tekrar yıkanarak bir tencereye bölünmüş parçalar halinde 25 dakika haşlanır.

Bir tavada 2 kaşık yağ eritilerek kızdırılır ve içine 5 yemek kaşığı un konularak orta şekilde kızartılarak bir kenara konulur.

Haşlanmış işkembeler küçük küçük bıçakla doğranır.

Kavrulmuş un çorbanın yapılacağı tencerede bir miktar soğuk su ile cıvıklaştırılarak pürtükleri gidene kadar suya özenir. Özenen bu unun üzerine doğranmış işkembeler ilave edilir.

Ayıklanmış iki diş sarımsak ince olarak tencerenin içine doğranarak istenildiği kadar tuz ilave edilir. Bir miktar ateşte karıştırılan doğranmış işkembe daha önce

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

işkembenin haşlandığı sudan alınarak tencereye konularak karıştırılarak kaynatılır ve tencerenin altı kapatılarak servis yapılır. İsteyen tabağa alınan işkembe çorbasına sirke kırmızıbiber de ilave edebilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

250 gram mercimek
1 su bardağı un
4 yemek kaşığı tereyağı veya margarin
1 küçük baş soğan
1 kaşık salça
Pul biber
İstenildiği kadar tuz

Mercimekler güzelce ayıklanarak, ayıklanan mercimekler iyice yıkanarak süzgeçten süzülür.

Yıkanan ve süzdürülen mercimek bir tencereye konarak mercimeklerin konulduğu tencereye mercimekleri kapatan sudan biraz fazla su konularak haşlanmak için ateşe konulur küçükbaş soğan soyularak içine bütünce konulur istenildiği kadar tuz ilave yapılır.

Mercimekler haşlanır iken iki yemek kaşığı yağ tencerede eritilir kızgın yağın üzerine un konularak karıştıra karıştıra helva unu gibi hafif kokana kadar kavrulur.

Kavrulan un soğuyunca az bir su konarak kaşıkla karıştırılarak topaklanmadan su katılarak cıvıtılır. Bu sıvılaştırılmış un haşladığımız sıcak mercimeğin içine

katılarak ocağa konulur ve karıştırılarak kaynayana kadar pişirilir karıştırılmaz ise un topaklanır . kaynayan mercimek çorbası ocaktan alınır.

İki yemek kaşığı yağ ateşe küçük bir kap ile eritilerek içerisine bir kaşık salça ve kırmızıbiber konularak karıştırılır, ağız tadına göre istenilen baharatlardan ve kuru nane de kavrularak tabaklara konulan çorbanın üzerine kaşıkla konularak servis yapılır. Artan yağ artan tencereye akıtılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

ŞEHRİYE ÇORBASI

Et yemekleri su ile yapılırsa daha lezzetli olur.

Su kaynatılarak da bir miktar salça ve yağ ile de pişirilebilir.

Su veya et suyu kaynatılır istenildiği kadar salça konularak bir taşım kaynayınca içerisine hazır olarak satılan şehriye atılır. İstenildiği kadar yağ, salça, tuz biber konulur Bir taşım kaynatılarak biraz soğutularak servis yapılır!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

ÇOBAN SALATASI

3 adet orta domates
1 Orta soğan
Yarım limon
Az miktarda sirke
İstenildiği kadar tuz

Soğanlar soyulup ince ince doğranır tabağın altına konulur. Yıkanıp ayıklanan domatesler doğranarak tabağın üstüne konulur. Üzerlerine istenildiği kadar tuz serpilerek limon ve sirke ekilerek servise hazırlanır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

HAŞHAŞLI ÇÖREK

MALZEMESİ: Gerektiği kadar un, maya, yağ ve içine konulacak katkı malzemesi.

Gerekli kadar un ılık su ile yoğrulurken içine gerekli kader maya konulur. Hamurun üzeri örtülür. Bir miktar bekletildikten sonra hamur alınarak istenilen çörek malzemeleri ile bir tepsiye hazırlanır.

Fırına verilerek pişirilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

ÇÖREK KAŞAR PEYNİRLİ

2 su bardak ılık su

1 yemek kaşığı şeker
1 su bardak yoğurt
1 kiprit kutusu kadar yaş maya
1 su bardak sıvı yağ
8 su bardağı un
2 yumurta
200 gram kaşer peyniri
bir miktar susam
bir miktar çörek otu
bir tatlı kaşığı tuz

Maya, bir bardak yoğurt, bir bardak sıvı yağ, iki bardak ılık su , şeker, tuz konularak yumurtalar kırılır bir tanesinin sarısı alınarak bir kapta muhafaza edilir bu sarı bir kaba konularak kolay hamur böreğinin üzerine sürülmek için bekletilir.

Kaba un yoğurularak kulak memesi halinde olacak şekilde hazırlanır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Fırın tepsisinin altına az bir sıvı yağ ile yağlanır.

Kaşarlar ince dilimler halinde doğranarak hazırlanır.

Yoğrulan hamurun yarısı alınarak tepsiye güzelce eşit şekilde yayılır. Bu yayılan hamurun üzerine kesile kaşarlar sıra ile düzülür. Kalan hamur azar azar alınarak tepsiye döşenmiş kaşarın üzerine yayılır.

Bir bıçak alınarak tepsi önce ikiye, daha sonra eşit şekilde kareler halinde kesilir. Kesilen hamurun üzerine fırça ile aldığımız yumurta sarısı sürülür susam ekilir, çörekotu da serpilir.

Tepsiden 15 dakika kadar hamurun mayası gelmesi beklenir. Fırın 200 derecede ısıtılır ve tepsi fırına sürülür.

Kızdırılmış Fırında 20 dakika kolay hamur böreği pişirilir. Fırından çıkartılınca biraz soğuması beklenir bıçak ile kesilen yerlerden tekrar kesilerek erimiş kaşarlar ayrılır.

Biraz soğuyunca servis yapılır! İyice soğuyunca da tadı değişmeyen nefis bir kolay hamur böreği elde etmiş olursunu

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

ÇÖREK PATATESLİ

1 kilo un
4 adet haşlanmış patates
Kibrit büyüklüğünde yaş maya
Bir miktar tuz
Yettiği kadar ılık su
Bir fincan kadar susan
Bir adet yumurta
Bir çay bardağı yoğurt
Bir miktar katı yağ
2 yemek kaşığı sıvı yağ

Önce patatesler haşlanır.

Patatesler soğuyunca rendelenir.

Hamur leğenine konulan una istenildiği kadar tuz ilave edilir.

Rendelenmiş patates içine yaş maya konularak ılık su ile kulak memesinden cıvık olarak yoğrulur. Yoğrulan hamurun mayası gelmesi için hamur leğeninde bekletilir. Masası gelen hamur tepsiye dökülerek birazda tepside bekletilir. Hamurun pişireceği tepsi yağlanır. Bir tutam un serpilerek tepsiye yapışması önlenir.

Tepside çöreğin iyice mayası gelince; üzerine sürmek için bir çay bardağı yoğurt, 1 yumurta 2 kaşık sıvı yağ bir kapta karıştırılarak hamurun yüzüne sürülür, üzerine susamı ekilerek kızgın fırına sürülür. Çörek pişince fırından çıkartılan tepsinin üzerine çok az miktar su serpilerek tepsinin üzerine kâğıt örtülür.Çörek soğuyunca servis yapılır

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

TEPSİ ÇÖREK

Yarım kilo un
1 küçük paket yaş maya
Bir miktar margarin
2 kaşık Sıvı yağ
1 yumurta
2 kaşık yoğurt
Bir miktar tuz
İstenildiği kadar susam

Bir kaba un, maya ve tuz konularak ılık su ile kulak memesinden cıvık olarak yoğrulur.

Çöreğin kızartılacağı tepsi yağlanarak bir miktar un serpilerek tepsiye yapışması önlenir. Yoğrulan hamur tepsiye dökülür. Karışımın tepside mayası gelmesi için bekletilir.

Mayası gelerek tepsi ağzına kadar dolar. Bir kapta iki kaşık yoğurt iki kaşık sıvı yağ ve bir yumurta güzelce

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

çırpılır kabaran hamurun üzerine fırça ile sürülür. İstenildiği kadar Susam ekilerek sıcak fırına sürülür.

Çörek pişince fırından çıkartılır biraz soğulunca bıçakla istediğiniz büyüklük veya şekilde kesilerek servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

ÇORUM MANTISI

MALZEMESİ :
5-6 porsiyon-100 Gram kavrulmuş kıyma,
4 bardak un,
1 bardak un hamur açılırken kullanmak üzere,
1 yemek kaşığı tuz,
2,5 su bardağı ılık su,
1 kaşık margarin veya yarım çay bardağı sıvı yağ,
yarım yemek kaşığı salça,mevsimi ise domateste doğranır.
iki diş sarımsak,
bir su bardağı yoğurt.

Her yumak bir pişinim olarak 4 porsiyon mantı.

Un maya katılmadan katı bir şekilde yoğrulur, yoğrulan hamur üç adet yumak tutulur oklava ile 1,5 milim kalınlığında açılır.

Açılan hamur 3x3 ebadında kesilerek istenirse içerisine kıyma, istenmezse düz olarak dörtkenarı birleştirilerek sıkılır.

Mantı haline getirilen mantılar tavaya dizilir. Çorum Mantısının özelliği tavada kızartılması olup kızartılan mantılar bir kenara konur.

Tenceremizi ateşe koyup margarini ve yarım kaşık salçayı koyarak sosu hazırlarız. İstenilirse bu sosa domateste doğranır. Sosun üzerine 2,5 bardak suyu koyarak kaynatırız. Kaynayan suya istenildiği kadar tuz konarak üzerine kızartılan mantıyı dökerek pişiririz.

Pişen mantı tabaklara konularak servise hazırlanır, birkaç dakika soğumaya bırakılır. Hafif soğuyan mantının üzerine yoğurt sarımsak konularak afiyetle yenilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

ÇORUM SİMİDİ SİMİT USTASI YUSUF YALÇIN

Simit Yapımını şimdi Çorumlu Yusuf Ustadan dinleyelim:

Çorum'un kendine has simidi vardır.

Mayalanan katıca hamur önce alınarak simit yapılacak büyüklükte ayrılır.

Ayrılan hamur mermer tezgâhta el ile simit kalınlığında silindir haline getirilerek iki ucu birleştirilir.

Simit haline gelen bu hamur yüzde onu pekmez olan kaynar suya atılarak birkaç saniye haşlanır, bu haşlama Çorum simidinin çıtır olmasını sağlar.

Kaynar sudan çıkartılan simidin üzerine susam serpilerek hemen fırına sürülür.

Belirli bir pişme süresinden sonra fırından çıkartılarak satıcılara verilerek satışa sunulurlar.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!](#)

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

ÇORUM TURŞUSU

10 litrelik saklama kabı
5 su bardağı Sirke
1,5 su bardağı Tuz
1,5 su bardağı Toz şeker
25 gram Limon tuzu
2 kilo Salatalık
3 kilo yarı olgun orta boy Domates
3 kilo Patlıcan
2 kilo Tatlı sivri biber
250 gram baş sarımsak
5 dal maydanoz
Aldığı kadar kaynak suyu (Şişe suyu ve Çeyme suyu turşuyu bozar)

Sebzeler bol suda yıkanır bir kenara konulur.

250 gram baş sarımsak kolay soyulması için başlarından ayrılarak dişleri sıcak suyun içinde ıslatılır ve kabukları soyularak bir kabın içinde bir kenara konur.

Patlıcanlar soyularak bir kabın içine konulan tuzlu suyun içinde kaba konana kadar saklanır. Tuzlu suyun içinde durması patlıcanın kararmasını önler. Önce sivri biberlerin saplı tarafı değil uç taraf kesilerek alınır. Burada konulacak turşu suyunun biberin içerisine girmesi sağlanır.Yarı olgun orta boy domatesler bir yorgan iğnesi ile birkaç yerinden delinir.

Salatalıkların da bir başı sap tarafından kesilir.

5 dal maydanoz yıkanarak sapları ile bir kenara alınır. Turşunun kurulacağı kap güzelce yıkanır. En alta bir sıra domates konulur üzerine bir sıra patlıcan konulduktan sonra ayaklanan sarımsaklardan bir miktarı ekilir. Tekrar bir sıra sivri biber korur, üzerine salatalık konulur tekrar sarımsak ekilir tekrar domates konulara kap dolana kadar sıkıca ve fazla bastırılmayarak kap doldurulur.

Bir kaba 5 su bardağı sirke, 1,5 su bardağı tuz, bir buçuk su bardağı şeker ve limon tuzu kapta bir miktar kaynak suyu ile iyice karıştırılarak eritilir.

Eritilen bu karışımın üzerine bir miktar kaynak suyu ilave edilerek kabın içine dikkatlice dökmeden konulur kabın ağzına kadar bu karışım dolunca üzerine maydanoz konularak kabımız sıkıca kapatılır.

Turşumuz güneş görmeyen serin yerde 25 gün veya 35 gün içinde olur ve çıkartılarak bütün konan turşular doğranır ve servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

ETLİK ÜRÜNLERİ

ETLİK VE ÜRÜNLERİ

Etlik için;sığır,koyun veya keçi eti kullanılır.

Pazara gidilerek evin bütçesine göre bir sığır veya birkaç koyun alınır. Hayvan kesiminden anlıyorsa,etlik yapan tarafından,anlamıyorsa kasap çağırılarak mal kestirilir. Etler bir gün sertleşmesi için dinlendirilir. Dinlendirilen et parçalara ayrılır. Kaba etlerden kıyma,kuşbaşı yapılır. Kemikli parçalar da küçük küçük kırılarak kızartılar.

BAHARATLI TEKER KIYMASI

İlişkir yapılmayan ev sucuk yerine, sucuk baharatı ile kavurduğu kıyma ile küçük bir teker yapar. Bu baharatlı kavrulmuş kıyma ile, yumurta pişiriminde veya kesilerek dürüm içerisine konularak yenilir.

DİKİ

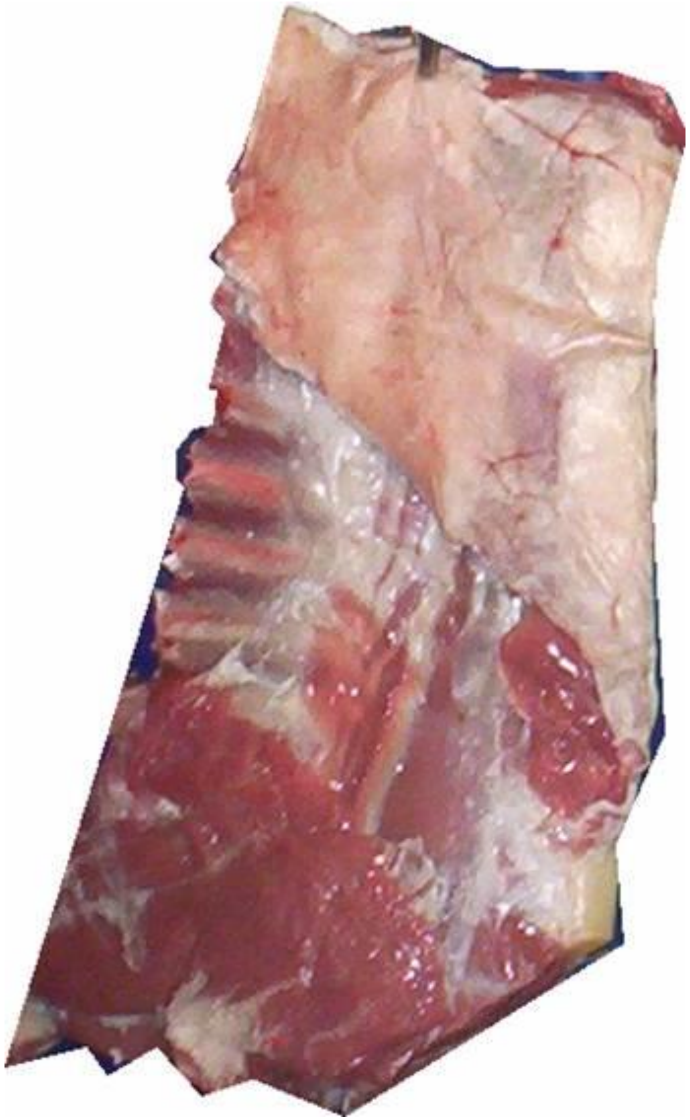
Kemikli veya kemiksiz olarak yapılır. Etliğin kemiksiz etinden kuşbaşı büyüklüğünde kesilerek kavrulur. Diki sıcakken yağı ile birlikte bir kaba boşaltılır, tahta kaşıkla biraz sıkıştırılır, donması beklenir.

Donan diki kaptan çıkartılarak ortasından ip geçirtilerek tavana asılır ve ihtiyaca göre kesilerek kullanılır. Aynı şekilde kemikli et parçaları da kavrulur ve bir kaba konularak kendi yağı ile saklanırlar.

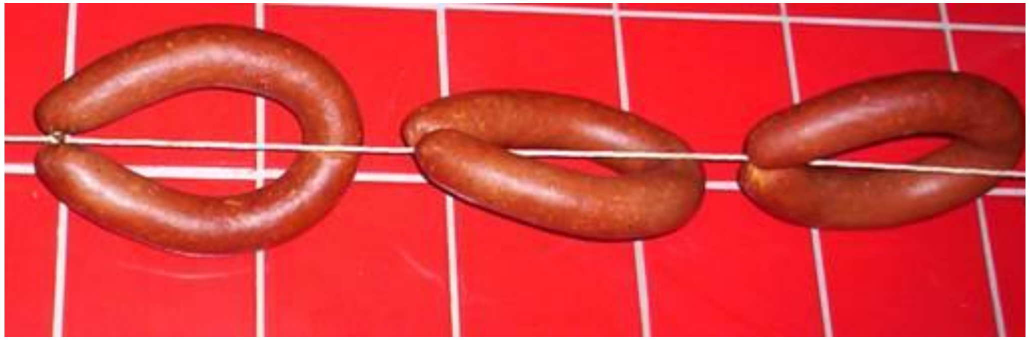
İLİŞKİR(et Sucuğu)

Sucuk yapılacak et için her 5 kiloya 300-400 gram kadar sarımsak ayıklanır. Et sarımsakla beraber kıyma makinesinde çekilir. Çekilen et için kilo başına konulacak baharat aktardan alınarak ete katılarak baharatla birlikte hamur yoğrulur gibi yoğrulur. Yoğrulan et bir gece bekletilir. Yapılacak kadar kurutulmuş koyun bağırsağı ılık suda ıslatılır. Sucuk kıyması bağırsaklara el ile veya et makinesi ağzına takılan huni ile doldurulur. 35-40 santim de bir kesilerek kangal yapılır ,bağırsakların ağzı bağlanarak oklağı ile yassılarak kurutulur. Lazım oldukça da yenilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!



Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!



LAHANA DOLMASI

1 orta boy lahana
2 su bardağı pirinç
Yarım kilogram orta yağlı kıyma
Büyük bir baş kuru soğan
Bir yemek kaşığı salça
Yarım demet maydanoz
Yarım yemek kaşığı tuz
İstenilirse kırmızı pul biber
Bir baş sarımsak

Pirincin taşı ve kabuğu ayıklanarak yıkanır. Soğan soyularak ince kıyılır, maydanoz kıyılır.Bir kap içerisinde malzemeler iyice karıştırılarak yoğrulur.

Daha önce dallara ayrılan lahana bir tencerede su kaynayınca haşlanarak bir süzgeçte süzülür ve soğuk su ile yıkanırlar. Lahananın kalın damarlı kısımları kesilerek tencerenin altına dizilir.

Lahana yapraklarının içine hazırlanan iç konularak sigara gibi sarılır,sarılan dolma iyice birleşsin diyerek sıkılır. Dolmalar bir tencereye sıralanarak

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

konulur. Sarma işlemi bitince bir baş sarımsak soyularak soyulmuş sarımsaklar tencerenin üzerine serpilir, bir miktar yağ ve dolmaları örtecek kadar su konulur, bir miktar tuz, biber istenirse salça ilave edilerek dolmaların üzerine bir tabak ters olarak konularak kısık ateşte pişirilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

DOMATES ÇORBASI

4 kaşık un
2 kaşık margarin
1 kaşık salça
3 adet olgun kırmızı domates
İstenildiği kadar biber ve tuz

Margarin tencerede eritilerek kızdırılarak eritilir. 4 kaşık un bu yağın üzerine dökülerek karıştırılarak un kavrularak helva kıvamında kızartılır. Kızaran unun üzerine salça ilave edilerek karıştırılır. Tencere bir ateşten alınır. Yıkanan domatesler rendeden geçirilir un ve salçanın üzerine dökülerek karıştırılır. İstenildiği kadar tuz ve kırmızıbiber konulur. Tencereye bir miktar sıcak su konularak karıştırılır ve kısık ateşin üzerine konulur tencere kaynayana kadar karıştırılır. Ateşten indirilince sıcak olarak servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

DOMATES SALATASI

3 adet orta domates
1 Orta soğan
Yarım limon
Az miktarda sirke
İstenildiği kadar tuz

Soğanlar soyulup ince ince doğranır tabağın altına konulur. Yıkanıp ayıklanan domatesler doğranarak tabağın üstüne konulur. Üzerlerine istenildiği kadar tuz serpilerek limon ve sirke ekilerek servise hazırlanır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

KIRMIZI DOMATES YEMEĞİ

100 gram kıyma
1 Kilo olgun domates
1 baş soğan
1 fincan sıvı yağ
1 fincan pirinç
Bir diş sarımsak
1 miktar yoğurt

Domatesler yıkanarak sap kısımları alınarak bir kenara konulur.

Sıvı yağ tencereye konularak kıyma eklenir üzerine soğan doğranarak istenildiği kadar tuz ekilerek kıyma ve soğan karıştırılarak kavrulur.

Kıyma kavrulurken domatesler irice doğranır ve tencereye konulur. Üzerine bir miktar tuz konulur bir miktar ateşin üzerinde kaşıkla karıştırılır. Tencereye domatesleri kapatacak kadar sıcak su konulur bir taşım kaynatılınca bir fincan pirinç yıkanarak tencereye konulur.Pirinçler pişince tencere ateşten alınarak ılık olarak servis yapılır. İstenirse üzerine sarımsaklı yoğurt da ekilerek yenilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

YEŞİL DOMATES YEMEĞİ

1 Kilo yeşil domates
200 gram kuşbaşi
1 Sağan
1 yemek kaşığı salça
bir çay bardağı pirinç
İstenildiği kadar tuz ve biber
1 fincan zeytinyağı veyahut margarin

Domatesler güzelce yıkanarak doğranır bir kenara konulur tencereye yağ konularak soğan doğranır soğan biraz öldürülünce kuşbaşı et konularak kavrulur. İçine salça konularak karıştırılır sonra yeşil domates katılarak bir miktar karıştırılır.

Sonra tencereye domateslerin üzeri kapatılacak kadar sıcak su konulur, tuz ve biber ilave edilerek pişirilmeye konulur.

Ocaktan indirmeden önce yıkana pirinç ilave edilerek bir taşım pişirilir ve servis edilir. İki diş sarımsak bir kase yoğurt ile yeşil domates yemeğinin üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

DÜRÜM

Ev ekmeklerinin içerisine çeşitli yiyecekler konularak yenilir.

Ev ekmeği düzgün bir yere konulur ekmeğim 5/1 düzgünce kıvrılır. kıvrılan bu kısma dürümün içine konulacak yiyecek konularak yiyeceklerin bulunduğu yer yiyeceklerin üzerine kıvrılır. Sonra dikkatlice yiyeceklerin bulunduğu yerden ekmek yuvarlanarak ikiye bölünür!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

UNUTMA BENİ (Züğürt Baklavası)

MALZEMESİ: 2-3 porsiyon-Ev ekmeği yada yarım ekmek,1 su bardağı toz şeker,1,5 bardak su,1 kaşık margarin veya tereyağı,mercimek büyüklüğünde limontuzu.

Ayrıca ev ekmeği sulanmadan ufak parçalara bölünerek de yapılabilir

Bayat ekmek bıçakla doğranarak ufak bir tepsiye konulur. Doğranmış ekmeklerin üzerine ceviz serpilir. Sulandırılmış pekmez veya şekerli su bir taşım kaynatır yağ kaynayan şekerin içerisine atılarak bir taşım daha kaynatılır. Şerbet ılıması için bekletilir.

Tepsideki kırılmış ekmeklerin üzerine kaşıkla ılıyan şekerli su yedirilerek dökülerek bekletilir. Servis tabaklarına konulunca istenirse üzerine tarçın ekilerek yenilir.

Buna züğürt baklavası da denilir. Ekonomik bir tatlı olduğu ve çabuk hazırlandığı için revaç bir tatlıdır. Ayrıca bu günlerde bayat ekmeklerin değerlendirilmesi için de ekonomik ev hanımlarının vaz geçilmez tatlısı olabilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

EKMEK KADAYIF

1 ekmek kadayıfı
1 kilo toz şeker
1 litre su
Nohut kadar iki limontuzu
250 kaymak
İstenirse ceviz ve fındık

Alınan ekmek kadayıfı bıçakla kenarlarında kırmadan ayrılır. Ayrılan bu kadayıf ayrı ayrı iki tepsiye konularak kaynatılan sıcak su yumuşatılır. Kadayıf sıcak suyu emince büyümeye başlar. Kadayıf büyüyünce fazla suyu tepsiden süzülerek kadayıfta kalan fazla suları almak için bezle üzerine bastırılarak iyice suyu alınır.

Suyu alınan kadayıf ikisi üst üste konularak kalın kadayıf tepsisine konur bir kapta hazırlanan ve içerisine limon tuzu konulan şeker şerbeti kaynatılarak ekmek kadayıfının üzerine dökülerek kısık ateşte tepsi çevrilerek pişirilir.

Soğumaya bırakılır soğuyunca bıçakla istenildiği şekilde kesilerek üzerin önce kaymak sonra ceviz veya fındık ekilerek servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

EKMEK KIZARTMASI

Bayat Ekmek
Yeterince Yumurta
Yeterince kızartmada kullanılacak yağ

Evde kalmış ve bayatlamış ekmekleri değerlendirecek ve sevilerek kahvaltı da yenilecek bir yiyecektir.

Ekmekler orta kalınlıkta düzgünce kesilir. Bir kapta 3 dilime kadar 1 yumurta 6 dilime kadar 2 yumurta kırılır. Yumurtalar bir çatal ile ak ve sarısı iyice karışacak şekilde çırpılır.

Tavaya kızartılacak yağ konularak kızdırılır.

Bir ekmek dilimi alınarak her iki tarafı bu çırpılan yumurtaya batırılır tavaya konulur ve tavanın aldığı kadar aynı şekilde diğer dilimler çırpılan yumurtaya batırılarak tavaya konulur.

Ekmek kızarınca diğer yüzleri çevrilir ve kızarınca bir tabağa alınarak servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

EKMEK MANTISI

MALZEMESİ: 2-3 porsiyon-100 gram kavrulmuş kıyma,2,5 Bardak su,1kaşık margarin yada tereya-ğı,1 kaşık salça, tuz, pul biber, bir çanak yoğurt 2 diş sarımsak

Evde bayatlamış ekmeklerden yapılır. Ev ekonomisine katkı bakımından önemlidir. Bayatlamış ekmek bıçakla küçük parçalara bölünerek hazırlanan tepsiye konulur.

Tereyağı tencerede su bir tencereye konularak bir miktar salça konulur.

Tencereye kıyma eklenerek su kaynatılır. Kaynayan karışımlı su ocaktan indirilince biraz soğumaya bırakılır. Ilık karışımlı su doğranmış ekmeklerin üzerine kaşıkla dökülür. Bol sarımsaklı yoğurt mantının üzerine dökülerek tabaklara servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

ERİŞTE

MALZEMESİ: 2-3 porsiyon için,2 su bardağı erişte,4 bardak su,2 yemek kaşığı tereyağı.

Kış ayları rahatlıkla kullanılabilen, ev kadınlarının yaptıkları bir çeşit makarnadır.

Yapımı: erişte kış boyu kullanılacak kadar un alınır. Her hamur yumağına bir adet yumurta ayarlanır. Kullanılacak kadar bu hamura tuz atılır. Bu karışım soğuk su ile çok katı olarak yoğrulur. Yoğrulan hamur eşit parçalara bölünerek yumak haline getirilir. Bu yumaklara un serpilerek oklava ile 1,5-2 milimetre kadar kalınlığında açılır. Açılan bu hamur temiz bir sofra bezi veya örtü üzerine konarak kurutulur. Dikkat edilecek husus bu hamurların çok kurumaması gerekmektedir. Hamur açımı bittikten sonra yarı kurumuş hamurlar 6 veya 7 kat aralarına çok az un serpilerek üst üste konulur. Bu yufkalar önce 4 eşit parçaya bölünür, bölünen bu parçalar 1,5-2 santim şeklinde şeritler halinde kesilir. Kesilen bu şeritler ince şekilde kıyılarak başka temiz bir sergi üzerine serilerek kurutulurlar. Pişirilmesi: yarım tencere su kaynatılır. Kaynayan suyun

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

içine yarım yemek kaşığı tuz ilave edilir. Erişteler bu kaynar suya atılır. Hamur pişene kadar kaynatılır. Ocaktan alınan bu erişte aklı başına gelmesi için 1 su bardağı soğuk su ile katılır. Bu tencere süzgeç ile süzülerek erişteler ayrılır. Süzgeçten alınan erişteler tencereye konur. Yağ tavasında eritilen tereyağı tencereye ilave edilir ve tabaklara konularak servis yapılır

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

YAHNİ ET HAŞLAMA

MALZEMESİ: İstenildiği kadar kemikli parça et. Bir miktar tuz, salça, kara biber.

Çoğunlukla düğünlerde pişirilir, evde de belirli günlerde yapılır.

Yemeklik kemikli et yıkandıktan sonra tencereye konulur.

Et kendi yağı ile ateşte bir miktar kızartılır.

Üzerine bir miktar tuz ve salça konulduktan sonra eti örtecek kadar su konularak et pişinceye kadar pişirilir pişirilen et tabaklara konulunca üzerine kara biber serpilerek servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

KABURGA HAŞLAMA

Kasaptan koyun kaburgasının bir tarafını alır.

Kasapta kaburgaların göğüs tarafına gelen kısmın kemiklerden kırdırılır. Sırt ile kalan yer pirzolalık denilen bölüm olup burası 2 şer kalemlik böldürülür.

Eve getirilen pirzolalıklar güzelce yıkanır. Bir tencereye az bir yağ konularak pirzolalıklar hafifçe kızartılır. Üzerine sıcak su konularak kısık ateşte kaynamaya bırakılır.

Bir kaşık domates salçası konulur ve büyük bir domates doğranarak et kısık ateşte pişmeye bırakılır. Su azalırsa sıcak su ilave edilerek et pişirilir.

Et piştikten sonra istenildiği kadar tuz biraz et piştikten sonra konulur. Biraz kaynatılan yemek birkaç dakika dinlenmeye bırakılır.

Pişen et servis edilerek yenilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

SALAMURA ETLİ YAPRAK SARMASI

Yarım kilogram salamura yaprak
Yarım kilo yemeklik pirinç
300 gram çekilmiş koyun kıyması
Yarım demet maydanoz
1 yemek kaşığı katı yağ
3-5 dal dereotu
1 büyük baş kuru soğan
1 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı pul biber.
3 diş sarımsak
Bir küçük kase yoğurt

Salamura yapraklar yaprak sarılmadan bir gün önce soğuk suda bekletilerek tuzdan arındırılır.

Pirinç ayıklanarak güzelce yıkanır ve suyu süzülür. Üzerine çiğ kıyma ilave edilerek maydanoz ve dereotu doğranarak konulur. Salçası ilave edilerek bir baş soğan küçük kıyılarak doğranır. Tuz ve biber ilave edilerek bu karışım güzelce yoğrulur.

Salamura yaprak suyu süzülerek tepsiye bir tanesi açılarak parlak yeri dışa gelerek şekilde konulur.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Yaprağın üzerine harcı konulur ve yaprakların iki başı kıvrılarak yaprak rulo haline getirilerek tencereye sıra ile dizilir.

Sarımı biten yaprağın üzerine bir kaşık katı yağ dağıtılarak konulur bir tatlı kaşığı kadar da tuz serpilir tencereye başka yerde ısıtılmış kaynar su yaprakları kapatacak şekilde dökülür ve yapraklar dağılmasın diye bir yemek tabağı ters olarak kapatılır kısık ateşte tencere kapağı kapatılarak pişirilir.

Pişen yaprak tabaklara konulur. Sarımsaklı yoğurt dökülerek yenilir. İstenmezse yoğurtsuz da yenilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

EV YAPIMI KIYMALI PİDE

300 Gram Kıyma
500 Gram Un
Bir miktar yağ
4 yumurta
Bir miktar tuz

Un bir kasa konularak maya eklenip ılık su ile yoğrulur. Kulak memesi sertliğinde olan hamurun mayası gelmesi için beklenirken kıyma bir tavada kavrulur. Üzerine kavrulur iken bir miktar tuz serpilir.

Mayası gelen un dörde bölünerek temiz bir yere hafif un serpilerek yumak tutulur ve uzunlamasına açılır. Kavrulan hamurun içerisine kıyma konulur.

Fırının tepsisi hafifçe yağlanır ve kıymalı hamur kenarları bükülerek yağlanmış tepsiye konulur ve her pidenin üzerine birer yumurta kırılarak 200 derece ısıtılan fırına sürülür ve 40 dakika kadar fırında bekletilir. Tepsi fırından çıkartılarak hazırlanan pideler kesilerek servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

KURU FASULYE

3 su bardağı kuru fasülye
2 baş kuru soğan
250 gram kuşbaşı et
yarım su bardağı sıvı yağ veya ki yemek kaşığı katı yağ
bir yemek kaşığı salça
istenildiği kadar tuz
istenildiği kadar kırmızı pul biber

Kuru fasulyeler bir kaba alınarak taş ve çöp verse ayıklanır güzelce soğuk su ile yıkanarak tencereye konulur ve haşlanır.

Haşlanan kuru fasulyeler süzgeçten süzülerek bir kaba alınır.

Soğanları soyarak bir kenara alınır.

Kuşbaşılar tencereye kısık ateşin üzerine konulur yarım bardak yağ tencereye akıtılır. Etler biraz çevrilir hafif kızartılır bunları üzerine soğanlar doğranarak soğanların hafifçe kızartılırlar.

Kızartılan karışımın üzerine bir kaşık salça ilave edilerek karıştırılır.

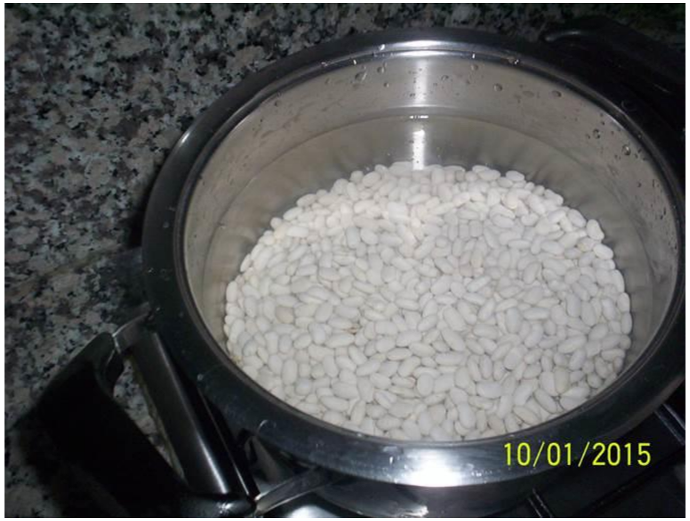
Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Süzülen ve süzgeçti bulunan kuru fasulyeler bu karışımın üzerine konulur ve karıştırılır. Üzerine istenildiği kadar tuz ve kırmızı pul biber dökülür ve bir tarafta ısıtılmış kaynar su fasulyeleri kapatacak kadar tencereye konulur.

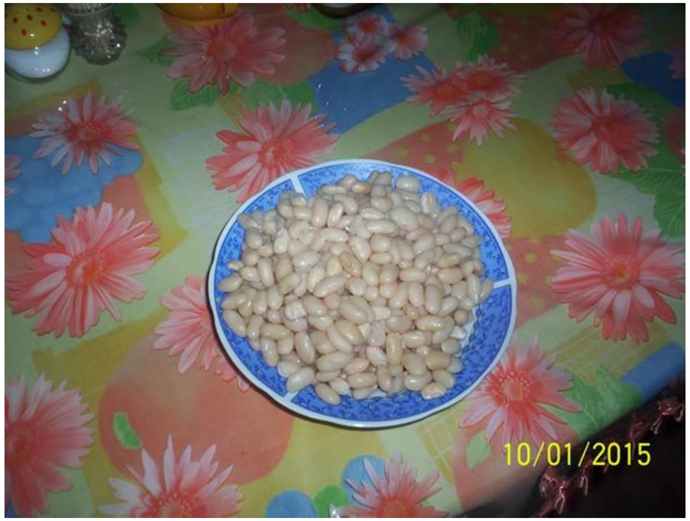
Kısık ateşte fasulyeler pişene kadar bekletilir. Sıcak olarak servis yapılır!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!



Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!



Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

KURU FASULYE PİYAZI

1 su bardağı haşlanmış kuru fasulye,
1 adet soğan,
1 adet limon suyu istenirse sirke,
Zeytinyağı, Tuz
kırmızı toz biber
Dehe önce haşladığımız kuru fasulyenin üzerine bir baş soğan doğranır, üzerine istenirse liman, istenirse sirke dökülür tuz ve kırmızı biber eklenerek karıştırılır. İstenilirse karışımın üzerine maydanoz yaprakları serpilir ve servis edilir.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

TAZE YEŞİL FASULYE

1 kilogram taze fasulye
İstenilirse bir baş kuru soğan
Yeşil biber
3 yumurta
1 büyük domates
Tuz pul biber
1 yemek kaşığı katı yağ Yada 2 kaşık sıvı yağ

Fasulyeler ayıklandıktan sonra yıkanır. Bir tencereye konularak su ile haşlanır. Haşlanan fasulyeler süzgeçten süzülerek bir kenara konulur.

Tencereye yağ konularak soğanlı yapmak isteyenler soğanı öldürerek kavurma işlemini yapsın. Sıvı yağla yapanlar ise yumurtalar kırılırken yağı döksün. Yeşilbiber önceden yıkanarak ince ince doğranır tencereye konulur. Kabuğu çıkartılmış domates rendelenerek tencereye atılır. Yağla beraber karıştırılır.

Tencere de haşladığımız fasulyeyi ilave ederek iyice karıştırılır. Tenceredeki sebze suyunu çekince yumurtalar üzerine kırılarak tuz ve isteğe göre toz ve kırmızıbiberde konularak tencerenin kapağı kapatılır. Yumurta pişince yumurta ve sebzeler karıştırılarak servis yapılır.

Eğer ev ekmeğiniz (yufka) varsa dürüm yapılırken içerisine turşu da doğranarak ekmek dürülür afiyetle yenilir!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

[Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!]

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

TAZE FASULYE KAVURMA

1 kilogram taze fasulye
İstenilirse bir baş kuru soğan
Yeşil biber
3 yumurta
1 büyük domates
Tuz pul biber
1 yemek kaşığı katı yağ Yada 2 kaşık sıvı yağ

Fasulyeler ayıklandıktan sonra yıkanır. Bir tencereye konularak su ile haşlanır. Haşlanan fasulyeler süzgeçten süzülerek bir kenara konulur.

Tencereye yağ konularak soğanlı yapmak isteyenler soğanı öldürerek kavurma işlemini yapsın. Sıvı yağla yapanlar ise yumurtalar kırılırken yağı döksün. Yeşilbiber önceden yıkanarak ince ince doğranır tencereye konulur. Kabuğu çıkartılmış domates rendelenerek tencereye atılır. Yağla beraber karıştırılır.

Tencere de haşladığımız fasulyeyi ilave ederek iyice karıştırılır. Tenceredeki sebze suyunu çekince yumurtalar üzerine kırılarak tuz ve isteğe göre toz ve kırmızıbiberde konularak tencerenin kapağı kapatılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Yumurta pişince yumurta ve sebzeler karıştırılarak servis yapılır.

Eğer ev ekmeğiniz (yufka) varsa dürüm yapılırken içerisine turşu da doğranarak ekmek dürülür afiyetle yenilir!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

FIRINDA PALAMUT

1 adet palamut Flatosu
3 adet büyük soğan
3 adet büyük patates
Tuz,
Sıvı yağ
Limon

3 adet soğan soyulur,kangal olarak doğranır. Patatesler de soyulur kangallanır.

Balıkçıdan alınan palamut temizletilir ve ortadan ikiye fileto olarak böldürülür. Eve gelince balık güzelce yıkanır ve süzgece konarak suyu süzdürülür.

Fırın içi sıvı yağla yağlanır. Kangal olarak doğranmış soğan en alta,onun üzerine kangallanmış patatesler dizilir.

İstenildiği kadar tuz ekilir. Soğan ve patateslerin üzerine palamut filetosu konularak üzerine az miktar yağ ekilerek fırına konuk. Kızgın fırında kızarana kadar kızartılır.

Sıcak,sıcak servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

FİNCAN KADAYIFI

Yarım Kilogram tel kadayıf
Yarım Kilo şeker
200 ceviz için
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 litre su
Nohut büyüklüğünde 1 adet limon tuzu.

Alınan tel kadayıf açılarak yarım saat kadar normal havalandırılır. Ayıklanmış ceviz içi doğranır bir kaba alınır.

Kadayıfın döşeneceği ısıya dayanıklı cam kaba bir yağ ile yağlanır. Kadayıf masa üzerine açılır ve fincana bir biraz konularak bastırılır yarım fincan olunca istenildiği kadar ceviz konulur ve fincanın üzeri kapanana kadar bastırılır. Fincan cam kaba ters çevrilerek boşaltılır. Cam kap dalana kadar bu işlem yapılır.

Cam kap tamamlanınca üzerine yağ ekilir ve kızdırılan fırında pişirilir.

Bir tencerede 1 litre su ile yarım kilo şeker konularak ateşin üzerinde karıştırılarak şeker eritilir.

Kaynayan şeker şurubunun içine limon tuzu atılır bir taşım kaynatılır tencere bir kenara alınır.

Kızartılan kadayıf sıcak ise soğutulmuş şeker şerbeti ekilir. Kızartılan kadayıf soğuk ise kaynatılmış şeker şerbet olarak ekilir.

Bir miktar cam kap soğuyunca servis yapılır.

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

Sayfa Başına Gitmek İçin Tıklayınız!

BİRİNCİ CİLDİN SONU

İkince ciltte alfabetik dizinde tekrar başka isimler altında yemek tarifi görebilirsiniz!

Mahmut Selim GÜRSEL

1991

ÇORUM

SANAL KİTAPLAR

2024

ISBN978-975-95580-8-6 (Tk)
ISBN978-975-95580-9-3 (1.c)

ÇORUM'DAN YEMEKLER Cilt 1

KAYNAK ESERLER: 26

ÇORUM'DAN YEMEKLER

Selma GÜRSEL

1.CİLT

ALFABETİK DİZİN

A-F harfleri arası

Mahmut Selim GÜRSEL

2024